tru luarea spumei, lingură de spumă şi lingură de copt gogoşi, uscăţele, etc.

Tot în bucătărie avem nevoe şi de o bancă lungă, pe care aşezăm vasele cu apă şi hârdăiaşe, pentru spălatul şi limpezitul vaselor (vezi fig. 91 şi 92), şi un coş, în care să se scurgă vasele.

In frontul bucătăriei aşezăm, pe perete, vasele de alamă, cele de tinichea, tăvile, formele de diferite prăjituri, creme, gelatine, etc.

Pe un alt părete aşezăm vasele de lemn, precum: scândura de tăeţei şi alte diferite scândurele, ciocanul de carne, vergeaua de întins aluatul, cuţitul de lemn pentru tocarea pătlăgelelor vinete, sitele de păr, copaia de cozonaci, o farfurie de lemn rotundă pentru mămăliguţă, un săculeţ, în care ţinem diferite linguri de lemn şi făcăleţul de mestecat mămăliguţa, solniţa de lemn, etc. Mai este necesar să avem în bucătărie o maşină de tocat carne şi un tocător.

In altă parte a bucătăriei şi lângă maşină, aşezăm o etageră anume pentru capace (fig. 79).

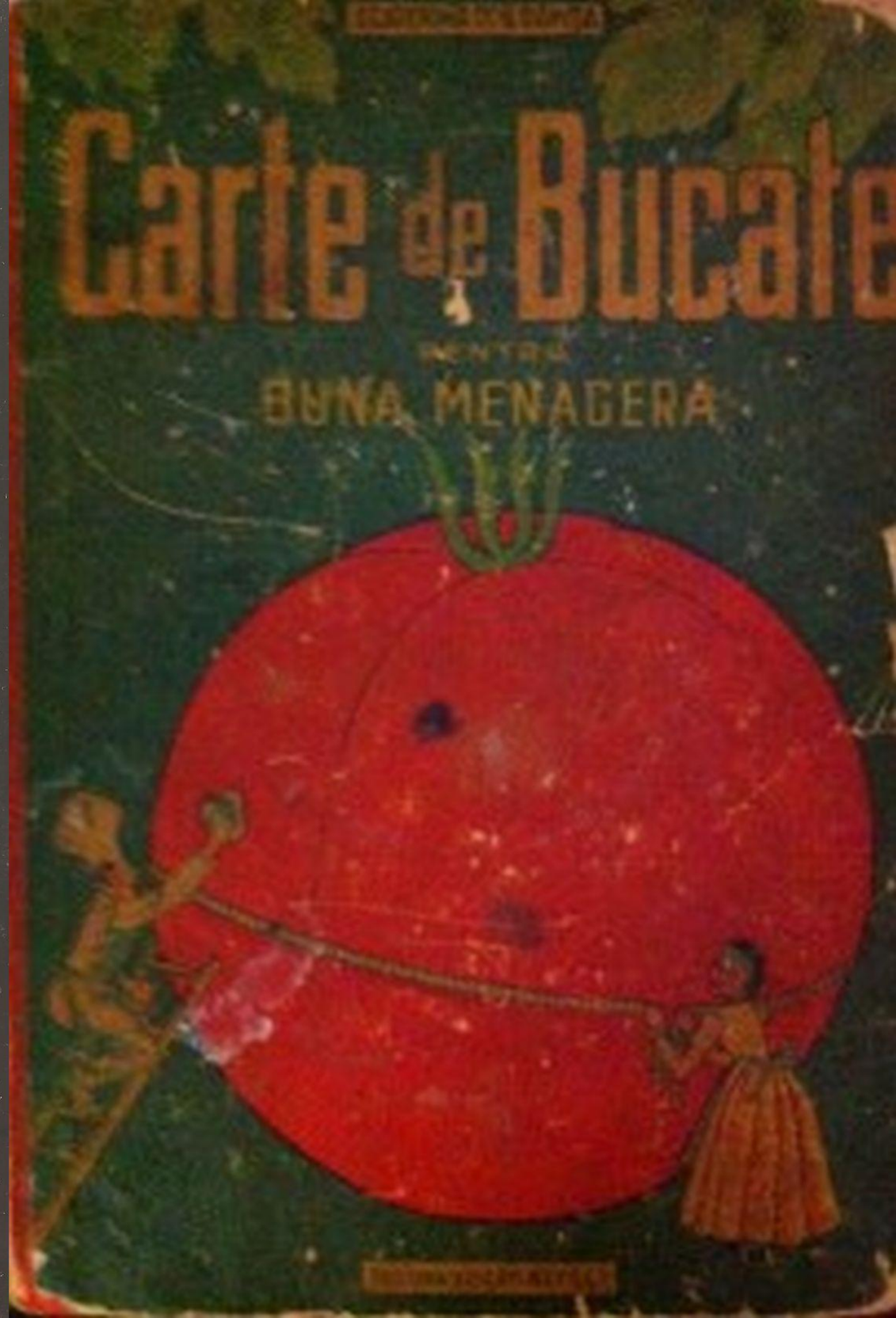
Tot aşa de necesar este să avem în bucătărie şi un spălător cu lighian, precum şi un prosop.

Fiecare masă de bucătărie, să aibă sertarul ei, ţinând într'unul şervetele de bucătărie şi anume: unele pentru ştersul farfuriilor, altele pentru pahare, iar altele mai groase, pentru tacâmuri şi pentru vasele de fer; în celălalt sertar, ţinem diferite cuţite de bucătărie.

Curăţenia în bucătărie este oglinda bunei menajere care, în fiecare zi va curăţi şi va ţine în cea mai perfe ordine atât vasele, cât şi celelalte obiecte, aparţinăt bucătăriei.

Neapărată trebuinţă avem în bucătărie şi c călzitor de farfurii, cu ajutorul căruia încălzim de masă, cât şi cele cu care servim.

Din fiecare bucătărie n'ar trebui să chiar este necesar să avem, o cămară ţioasă, ios cimentată, uscată şi totd trecând curente de aer prin ea;



tru luarea spumei, lingură de spumă şi lingură de copt gogoşi, uscăţele, etc.

Tot în bucătărie avem nevoe şi de o bancă lungă, pe care aşezăm vasele cu apă şi hârdăiaşe, pentru spălatul şi limpezitul vaselor (vezi fig. 91 şi 92), şi un coş, în care să se scurgă vasele.

In frontul bucătăriei aşezăm, pe perete, vasele de aramă, cele de tinichea, tăvile, formele de diferite prăjituri, creme, gelatine, etc.

Pe un alt părete aşezăm vasele de lemn, precum: scândura de tăeţei şi alte diferite scândurele, ciocanul de carne, vergeaua de întins aluatul, cuţitul de lemn pentru tocarea pătlăgelelor vinete, sitele de păr, copaia de cozonaci, o farfurie de lemn rotundă pentru mămăliguţă, un săculeţ, în care ţinem diferite linguri de lemn şi făcăleţul de mestecat mămăliguţa, solniţa de lemn, etc. Mai este necesar să avem în bucătărie o maşină de tocat carne şi un tocător.

In altă parte a bucătăriei şi lângă maşină, aşezăm o etageră anume pentru capace (fig. 79).

Tot aşa de necesar este să avem în bucătărie şi un spălător cu lighian, precum şi un prosop.

Fiecare masă de bucătărie, să aibă sertarul ei, ţinând într'unul şervetele de bucătărie şi anume: unele pentru ştersul farfuriilor, altele pentru pahare, iar altele mai groase, pentru tacâmuri şi pentru vasele de fer; în celălalt sertar, ţinem diferite cuţite de bucătărie.

Curăţenia în bucătărie este oglinda bunei menajere care, în fiecare zi va curăţi şi va ţine în cea mai perfe ordine atât vasele, cât şi celelalte obiecte, aparţină bucătăriei.

Neapărată trebuinţă avem în bucătărie şi c călzitor de farfurii, cu ajutorul căruia încălzim de masă, cât şi cele cu care servim.

Din fiecare bucătărie n'ar trebui să chiar este necesar să avem, o cămară ţioasă, jos cimentată, uscată şi totd trecând curente de aer prin ea;

mai mare curăţenie. Ferestrele să fie deschise, având pânză de sârmă.

In mijlocul camerei să avem o masă mare, pe care să punem diferite mâncări rămase, precum : lapte, unt, brânzeturi etc., toate bine acoperite; tot asemenea să avem în cămară un raft mare pe care să aşezăm conservele, compoturile, dulceţurile, magiunul, marmelada, licheorurile, siropurile şi sticle cu bulion : de altă parte să avem aşezată o ladă curată cu capac, bine încheiată, şi despărţită în două în care să păstrăm făină, şi făină mai puţin fină, ştiut fiind că făina măcinată mai de mult, e cu mult mai bună ca cea de curând măcinată ; tot în cămară să avem un cuier de care să agăţăm diferite cărnuri, păsări, slănină, sau un dulap închis cu sârmă, până la întrebuinţarea lor ; tot în cămară vom păstra şi vasele cu untură şi untul topit, ouăle, etc.

Orice materii greu mirositoare şi mucede, vom căuta să le depărtăm din cămară, căci prin trecerea lor în putrezire, infectează aerul, precum şi toate celelalte substanţe, care se află în cămară.

Dacă nu avem pivniţă bună, atunci tot în cămară vom păstra pâinea, atât iarna cât şi vara.

Atât în bucătărie cât şi în cămară să domnească curăţenia.

Spălatul vaselor

Vasele de cafea cu lapte şi de ceai, precum : paha-
le, ceştile, maşina de cafea şi cratiţele, în care păstrăm
ele, să fie totdeauna separat spălate ; celelalte vase,
: farfuriile, castroanele, sosierele, etc., se spală
ghean, mai întâi numai de grăsime, în apă caldă,
te în leşie caldă, bine limpezite, în alt hârdău,
e, şi puse în coş, să se scurgă, apoi şterse
la locul lor.
am adunat de pe masă tacâmurile, le pu-
de tacâmuri cu apă caldă (fig. 94), de
le ştergem, apoi frecate cu piatră
nută, le spălăm, tot în apă caldă,

poi limpezite în apă rece, şterse bine şi puse la un loc ald, să se sfânte bine şi aşezate la locul lor.

Curăţirea tacâmurilor de argint, se face astfel : mai ntâi le spălăm numai în apă caldă şi le ştergem ; dacă u pete, le frecăm cu un praf anume pentru argintărie.

Vasele de fer (oalele, cratiţele), le spălăm de grăime în apă caldă cu spălătoare separată, apoi arunând apa, le frecăm cu cenuşe cernută, apoi spălate în eşie caldă, limpezite, scurse, şterse şi puse fiecare lo ocul lor.

Vasele de aramă (piuliţa, sfeşnicele, tingirea de pumă, etc.,) le frecăm mai întâi, cu alifie numită utzing, apoi bine frecate până capătă lustru cu o bucată de flanelă.

Vasele de tinichea, precum : tăvile, diferite forme e gelatină, budincă, etc., se spală ca şi cele de fer, când şi pierd lustrul pe dinafară, le putem da lustru, frecându-le din când în când cu o cârpă de postav muiată într'un amestec de sodă pisată, săpun ras şi iarbă pisată, umită coada calului (Zinn-Kraut), care se găseşte la armacie ; după aceea le spălăm cu apă caldă, le limezim şi svântate cu o cârpă curată şi uscată.

Lemnăria de bucătărie o spălăm mai întâi în leşie erbinte, apoi frecată cu pae (sau cu perie) şi molos pisat şi din nou spălată cu leşie ferbinte ; pe urmă o limezim în apă de var,pr eparată într'un hârdău mai mare. Apa de var o preparăm, mestecând bine, într'o strachină o lingură var stins cu puţină apă, apoi scurs în hârdăul u apă curată şi rece, mestecând cu o cârpă mare, cu are limpezim lemnăria, de câte ori o muiem în hârdău, pre a nu se aşeză varul la fundul hârdăului. In leşie să e pună tot numai câte un vas de lemn nu toate deodată, căci lemnul se înegreşte.

Lucrul principal la spălatul vaselor este s,ă avem 3 spălători, una pentru spălatul paharelor, alta pentru spălatul vaselor de grăsime, şi una pentru spălatul vaselor n leşie ; după ce am terminat cu spălatul vaselor limpezim fiecare spălătoare, separat şi o punem să se usuce.

Nu este permis să schimbăm niciodată spălătoriile.

Leşia pentru spălatul vaselor, o facem umplând un săculeţ cu cenuşe şi legat cu o sforicică de mănuşa oalei de fer, în care preparăm leşia, dar aşă ca săculeţul să nu ajungă fundul oalei, ci să baloteze în apă ; această oală să fie totdeauna pe maşină, ca să avem totdeauna leşie caldă ; cenuşa din săculeţ o schimbăm tot la 2—3 zile odată.

Cele mai bune vase ar fi cele de aramă, bine cositorite ; de oarece însă acestea sunt şi foarte costisitoare, să ne folosim de vasele de fer, smălţuite pe din lăuntru alb şi pe din afară albastru ; tot aşà să fie şi capacele lor.

Cele mai practice tăvi pentru fripturi, sunt cele din tinichea neagră ; pentru cozonaci, cugelhupf, etc., sunt vasele de pământ cele mai bune, bine înţeles, fiind bine smălţuite ; tot asemenea cratiţele de pcmânt, pentru sosuri acre, varză acră, etc.

Vasele în care ferbem în aburi, să fie totdeauna o cratiţă mare de pământ, în care să fie atâta apă ferbinte (clocotindă), ca forma cu budincă, consomeul, etc., să nu atingă de fund.

Pentru a prăji năbuşit orez, zarzavaturi, etc., cele mai bune vase sunt cele de porcelan alb.

Vasele în care s'au ars diferite mâncări ; niciodată să nu le radem sau să le sgâriem cu cuţitul, căci stricăm slamţul acelora ; mai bine facem, dacă le muiem numai decât în apă caldă cu cenuşe, lăsându-le puţin să fearbă, apoi spălate.

Intr'o bucătărie să avem cât mai multe vase ca să nu se întâmple să aşteptăm după vr'un vas, până isprăvim cu un fel de mâncare, şi până-l spălăm, ceeace ne face să întârziem.

O bună menajeră, să pună un şorţ înainte de a merge în bucătărie şi pe cap o bonetă, sau un tulpan.

Clasificarea şi cunoaşterea cărnii de vacă.

De mare importanţă este a cunoaşte calitatea cărnii de vacă, căci numai atunci putem fi siguri de reuşita mâncărilor şi a fripturilor, ce vrem să pregătim.

Carnea unei vaci sănătoase şi mai bătrână este de un colorit roşiu pronunţat şi întreţesută cu grăsime, de un culorit gălbui, iar al uneia mai tinere, grăsimea este aproape albă şi tare. Carnea de bivoliţă, e de un roşu particular, grăsimea e albă; carnea aceasta nu e bună la nimic.

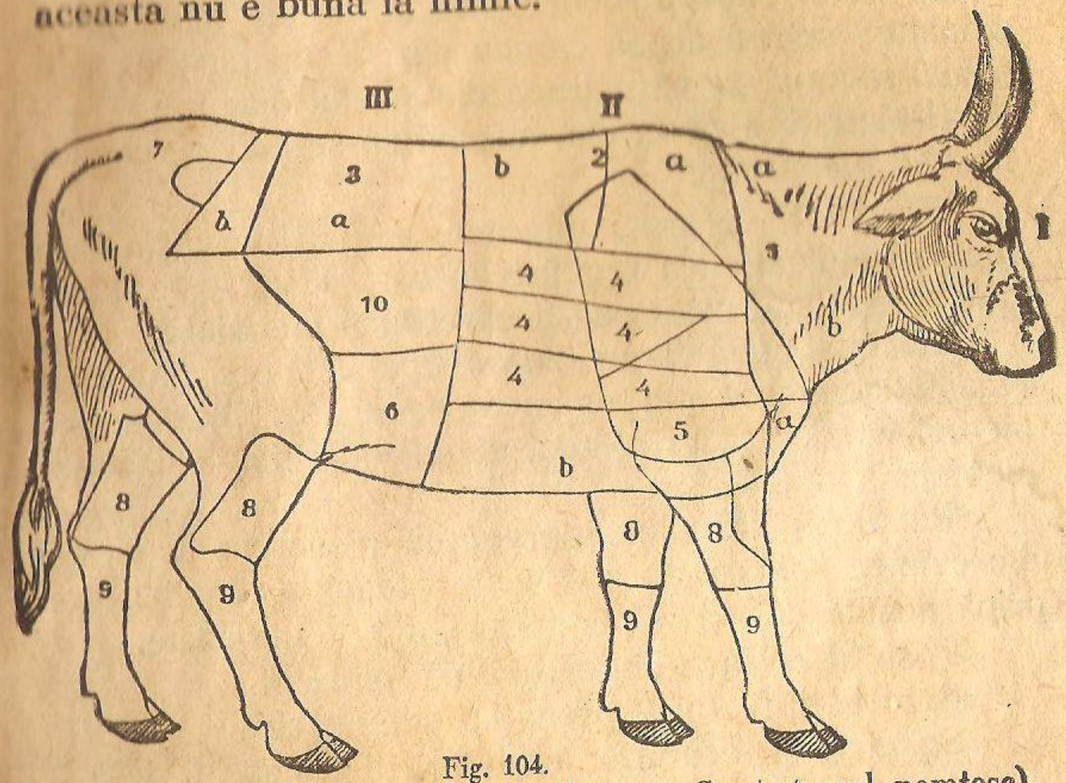


Fig. 104.

I. Capul
II. Sfertul dinainte
III. Sfertul dinapoi
No. 1. Grumazii
a) partea mai slabă
b) partea mai grasă
No. 2. Culmea spinării
a) vrăbioară grasă
b) vrăbioară slabă
No. 3. Bucata rărunchiilor
a) Antricotul
b) Muşchii
No. 4. Spate (rasol nemţesc)
No. 5. Pieptul
a) capul pieptului
b) pieptul moale
No. 6. Fleica
No. 7. Rădăcina coadei şi pulpa, partea din lăuntru a pulpei se numeşte şi capac
No. 8. Rasol
No. 9. Picioarele
No. 10. Deşertul.

Numai carnea unei vaci îngrăşate, anume pentru tăiat este bună şi gustoasă, pe când carnea vitelor nemeite şi neîngrăşate, nu este aşă de bună, nici aşà nutritoare.

Să nu întrebuinţăm niciodată carnea de curând tăiată, ci să o păstrăm vara o zi, iar iarna şi 2—3 zile, ca să îngheţe, devenind mai fragedă, apoi bătută puţin cu ciocanul de carne (fig. 80), o putem pregăti.

Carnea din sfertul din'apoi al vacii, este totdeauna mai bună şi mai nutritoare, decât carnea din sfertul dinainte : pentru aceea carnea din sfertul dinapoi, este şi mai scumpă de cât carnea din sfertul dinainte.

Rolada o alegem din muşchii ce se află pe coaste, sau din piept moale.

Fig. 104, ne arată diferitele calităţi de carne de vacă cu indicaţiunea regiunei în care se găseşte, lucru care trebue să-l cunoască fiecare bună menajeră.

Cea mai bună carne pentru supă, este cea din spată (rasolul nemţesc), din regiunea coadei (No. 7), coastele pieptul moale făcut roladă, capul muşchilor şi capul pieptului.

Pentu friptură năbuşit pregătită, ne servim de carne din culmea spinării **a)** şi **b),** din rădăcina coadei, din pulpă numită capac, şi din muşchii dintre antricoate.

Rosbrat se face din carnea din antricot.

Biftecul şi filetul le pregătim din muşchi.

Şniţelele şi tocăturile le alegem din muşchii de jos ai pulpei moale sau capac.

Grumarzii mai slabi (a), îi tăiem pentru gulaş simplul, iar carnea din spată, pentru gulaş mai bun ; partea grumazilor (b) este ceva mai grasă şi o întrebuinţăm la varză acră cu carne.

Limba o ferbem, sau o afumăm.

Picioarele sdrobite le întrebuinţăm la prepararea aspicului.

Carnea de viţel este cea mai potrivită pentru friptură ; viţelul însă să nu fie nici prea tânăr, dar nici prea bătrân ; cea mai potrivită etate, când poate fi tăiat un viţel, este 4—6 săptămâni.

Din pulpa de viţel pregătim şniţele, tocături, sau friptură, întreagă.

Bucata din regiunea rărunchilor o pregătim ca friptură, iar din antricoate facem cotelete.

Spata o întrebuinţăm pentru orice mâncări, precum : pentru ciorbă, mâncări, pilaf, tocături şi fricando.

Pieptul de viţel, îl umplem, îl frigem sau pregătim din el papricaş.

Picioarele le întrebuinţăm la prepararea aspicului ; sau le ferbem, apoi prăjite cu pesmet, în untură ferbinte.

Capul îl pregătim ca ragout.

Limba o ferbem.

Ficatul îl frigem sau îl prăjim.

Creerii îi pregătim prăjiţi, sau copţi, servindu-i sau singuri sau ca adaus la alte mâncări.

Numirea ce s'a dat diferitelor cărnuri, după cum ne arată (fig. 104), poate nu corespunde numirei ce o avem noi aici ; de aceea este bine a ne adresă măcelarilor, cari ne vor puteà da deslușirile necesarii în această privinţă.

Păstrarea cărnei în timpul verei

Neavând gheţar, sau răcitor, la dispoziţie, în timpul verei, putem păstra carnea chiar şi o săptămână, fără a se strica sau a căpăta vre-un miros neplăcut. Spre acest scop, curăţim mai întâi, carnea de grăsime, pe cât se poate şi de oase, apoi o învelim mai întâi într'un tifon mai rar, apoi cu tifon cu tot o învelim într'un şarvet curat, care a fost mai întâi înmuiat în o soluţie de 3 grame acid salicylic, 1 kgr., apă, bine stors agăţând-o de o sfoară cu cârlig şi lăsată într'-o fântână până la suprafaţa apei, sau pus şervetul într'o lădiţă, acoperită cu nisip uscat şi pusă în pimniţă. Mai putem păstra carnea şi agăţând-o într'un răcitor cu gheaţă, având grijă să nu o bată musca.

Pimniţele şi cămerile umede nu sunt bune pentru a păstră carnea în ele, căci capătă numai decât un miros şi un gust neplăcut.

Carnea de paseri o putem păstra, iarna, în locuri reci, fără de îngheţ.

reci mai mult timp, devenind în acelaş timp, şi mai fragedă, dar să nu o punem să îngheţe, căci îşi pierde sucul şi gustul. Inainte de o pune la păstrare, smulgem păsărei penele şi fulgii, uscat, dar fără a-i vătăma pielea, apoi îi scoatem intestinele şi mărunţaele, dar să nu o spălăm.

Carnea de viţel şi ficaţii, le putem păstra câte-va zile, dacă punându-le intr'un castron mare, punem peste ele lapte acru (lapte prins şi smântânit), primenind laptele acru în fiecare zi odată.

Paserile bătrâne le tăiem şi imediat le punem cu pene cu tot într'un vas cu apă rece, să stea o noapte acolo, apoi opărite cu apă clocotindă şi curăţite ca de regulă.

Tăierea şi aranjarea fripturilor

Este de mare importanţă, a şti tăia şi aranja, cu gust fripturile ; pentru aceea trebue să avem înainte de toate cuţite bine ascuţite, precum şi un loc spaţios şi luminos.

Fripturile de paseri, le tăem cu un cuţit scurt (fig. 69) ; pentru celelalte fripturi însă, să cere să avem un cuţit lung (fig. 67).

Friptura de muşchi, friptura de vacă, rulată, etc., o tăiem în felii, de grosimea unui creion pe cari le aranjăm frumos, pe o farfurie mare, lungă şi încălzită, astfel ca să apară ca întreagă, punând sosul, din cratiţa în care s'a fript, peste ele, şi garnisite de jur-împreţur, din distanţă în distanţă cu diferite garnituri, de diferite culori iar sosurile separat preparate, servite în sosieră.

Din pulpa de viţel, scoatem cu băgare de seamă osul, iar carnea o legăm cu o sforicică pentru a forma pulpa, iar întreagă, şi după ce s'a fript, o tăiem de curmezişul, în felii ca degetul de groase, aranjate una lângă alta, pe o farfurie lungă şi încălzită, să apară întreagă.

Friptura de rărunchi de viţel, înainte de a o frige tăiem cu satârul osul spinării, spre a o puteà tăià mai uşor în bucăţi, după ce s'a fript; rărunchii însă îi tăiem separat în felii şi îi punem peste friptura tăiată, precum şi sosul în care s'a fript friptura.

Pieptul de viţel, înainte de a-l umpleà, cu vre-o umplutură, îi scoatem coastele, din el, spre a-l puteà mai uşor tăià, când este fript. Fricandoul îl pregătim din muşchii scoşi de pe spete.

Biftecurile, şniţelele şi antricoatele, fiind încă crude le tăiem, dându-le o formă rotundă şi le batem puţin cu ciocanul de carne (fig. 80).

La cotelette şi rostbraturi, tăiem ceva din oasele provenite din osul spinării, cât ne este posibil, iar carnea de pe coaste o împingem, cu un cuţit, spre muşchi, dându-le o formă rotundă ; vârful coastelor, dela cotelette, după ce sunt fripte, le înfăşurăm în o hârtie subţire, care a fost crestată şi aranjate astfel, să semene ca o floare, servite.

Friptura de porc, jigoul (pulpa de berbec) şi friptura de miel le tăiem ca şi pe friptura de viţel.

Şunca fiartă o tăiem de-alungul în felii subţiri, numai după ce este bine răcită (fig. 64), apoi luându-le şoriciul, aranjate pe o farfurie lungă, culcate una peste alta, cu marginea grasă în sus şi garnisite cu aspic.

Cu ocaziunea frigerei unui purcel mic, avem de observat următoarele :

Fiind purcelul fript, rumen, îi tăiem mai întâi capul şi-l punem la mijlocul unei farfurii lungi, desfăcut în două, dar nu de tot, punându-i în gură un mic buchet de flori sau un măr mic, etc., tăiem apoi în două picioarele din nainte, împreună cu spetele, pe la prima încheietură ; tot asemenea tăiem şi picioarele din 'napoi ; după aceea facem o tăetură peste mijlocul coastelor, de ambele părţi în lungul purcelului, aşa că căpătăm spinarea întreagă, pe care o tăiem în curmeziş în patru bucăţi, tot asemenea tăiem şi coastele, fiecare jumătate în 3—4 bucăţi. Toate aceste bucăţi le aranjăm în farfurie împreţurul capului, observând, ca fiecare bucată să aibă şoriciul său bine fript, rumen şi scorţos. Ca să fie şoriciul scorţos, îl udăm cât mai des cu sos din tavă, în timpul cât se frige. Udatul să se facă la inceput rar, apoi tot mai des, şi focul să fie iute.

Purcelul astfel tăiat poate fi aranjat pe o farfurie lungă ca să apară din nou întreg, iar sosul din tavă pus peste el.

Spinarea de iepure, friptă, o tăiem în bucăți, ca trei degete de late, tăind osul spinării cu satârul (fig. 66), prin aplicarea unei singure lovituri ca să nu sfărâmăm mușchii spinării.

Mai bine se poate tăià spinarea iepurelui cu cuțitul legănător (fig. 65), care nu strică deloc mușchii.

Picioarele dinapoi ale iepurelui, le tăiem în două, apoi aranjăm pe o farfurie lungă spinarea, fiecare bucată la locul ei, să apară ca întreagă și de ambele părți așezăm bucățile de picioare.

La mese mari, se servește numai spinarea iepurelui, garnisită, și sosul servit separat, în sosieră.

Pe becase, porumbei și potârnici să le tăiem de-a lungul în două, iar prepelițele aranjate întregi în jurul orezului prăjit năbușit.

Becaselor, prepelițelor precum și fasanilor, nu li se taie picioarele, ci le facem numai o tăietură la prima încheietură, apoi îndoite spre pulpa lor.

Capetele becaselor învălindu-le cu penele lor în manșetele de hârtie, se vor aranjà după tranșare însă necurățite și nefripte astfel încât să reconstitue pasărea întreagă.

La fasani tăiem atât gâtul cât și aripele și picioarele cu pulpă cu tot, apoi despărțim pieptul de spinare prin o tăietură aplicată pe sub marginea coastelor. Spinarea se taie de-a curmezișul în două, iar pieptul tot în două, însă de-a lungul. Din părțile aci indicate, compunem întreaga pasăre, pe o farfurie bine încălzită, punând sosul în care s'a fript, peste ea și garnisindu-o după plac.

Și capul fasanului să fie manșetat și aranjat ca al becaselor.

Puii și rațele fripte se vor tăià și aranjà tocmai ca și fasanii; carnea, de pe pieptul gâștelor, curcanilor, cocoșilor de munte, etc., se va detașà de pe schelet, tă-

indu-se în diagonale, astfel ca să rămână pe fiecare felie și peliță.

Fiecare friptură, să fie tăiată și aranjată pe o farfurie încălzită cu puțin timp înainte de a fi servită la masă, iar sosul fripturei, în care s'a fript, precum și sosul separat pregătit, să fie servit ferbinte.

Orice friptură rece de pasăre, servindu-o la masă, să fie tăiată în felii subțiri și aranjate pe o farfurie lungă și garnisite cu aspic tăiat.

Aranjarea mesei, pentru cafea cu lapte.

Vrem să aranjăm o masă de ocazie, pentru cafea u lapte, vom întrebuința o față de masă albă, brodată u bordură ; în mijlocul mesei și peste fața de masă, pu-m o tabletă brodată la fel cu fața de masă.

In jurul mesei, punem atâtea cești pantru cafea lapte, câte persoane invitate avem : la stânga ceș-or, punem câte un șervețel, îndoit în formă de tri-ghiu și corespunzător feței de masă, iar la dreapta ștei punem câte o linguriță de argint pe farfurioară. In eptul fiecărei cești, punem câte un păhar cu apă rece sub păhar, câte un șervețel mic, rotund și brodat.

In mijlocul mesei, punem o pomieră bogat aranjată, ra cu diferite poame, iar iarna cu portocale, curmale, gdale cu coajă, struguri de Malaga, smochine, etc. ; ambele părți ale pomierei, punem câte o tortă deco-ă ; lângă torte, de-o parte și de alta, câte un coșuleț l cu diferite flori naturale, scurt tăiate, așà ca abia treacă florile peste marginea coșulețelor ; lângă co-ete, de-o parte și de alta, punem câte o compotieră diferite compoturi (fig. 174) sau diferite prăjituri unte ; lângă compoturi, de-o parte și de alta, punem o zaharniță de argint și câte o chiseà cu spumă de ă.

La fiecare cap de masă punem câte un coșuleț aco-cu câte un șervet brodat, peste care aranjăm co-e sau gugelhupf tăiat în felii. Când vrem să servim ană, aducem pe o tavă, acoperită cu un șervet bro-

dat, ibricul cu cafea şi ibricul cu laptele fert şi le punem pe bufet ; pe o altă tavă acoperită cu un şervet brodat, adunăm numai ceştile, ducându-le la bufet unde punem, în fiecare ceaşcă, cafea, — după plac, — şi peste ea lapte, aşa ca ceştile să nu le umplem, spre a mai puteà pune în fiecare câte două linguriţe spumă de frişcă : astfel servim ceştile la masă, dar totdeauna din partea stângă.

După ce meşenii au luat cafeaua, adunăm ceştile de pe tavă, pe care au fost servite şi tot din partea stângă luate, duse direct la bucătărie, de unde aducem iar pe aceiaşi tavă, farfuriile şi tacâmurile pentru desert, punându-le pe masă, în locul ceştilor şi din partea stângă, apoi adunăm de pe masă zaharniţele, chiselele de frişcă, precum şi coşuleţele cu cozonaci, punând în locul cozonacului, franzelă tăiată în felii şi aducând pe o tavă farfurie lungă cu şuncă tăiată în felii şi garnisită, sau friptură rece, garnisită cu aspic sau alte mâncări reci precum : paşteţe, aspicuri, etc., servind din partea stângă, dela persoană la persoană.

După ce s'a terminat cu aceste mâncări, adunăm farfuriile şi tacâmurile, precum şi resturile de franzelă aducând la masă alte farfurii şi tacâmuri pentru desert luând tortele dela masă la buffet, unde le tăiem în felii şi servite pe o tavă, fiecărei persoane din partea stângă lângă torte putem servì un vin dulce. După ce s'a terminat cu tortele adunăm farfuriile şi tacâmurile, aducând ale farfurii pentru compot, pe fiecare farfurie aducând şi câte o linguriţă de argint, servit apoi compotul (f 174), fructele, prăjiturile mici, etc.

In fine, servim îngheţata, cu farfuriile şi linguriţe anume pentru îngheţată ; tot acum servim şi plesiuri sau : în loc de îngheţată, servim o cremă (gelatină după plac.

Pentru aranjarea unei mese, mai simple, de ca cu lapte, întrebuinţăm o faţă de masă colorată cu ş veţelele ei corespunzătoare, punând la mijlocul mesei pomieră cu poame, sau o farfurie cu compot, sau una prăjituri simple, o zaharniţă, un coşuleţ cu felii de f

zelă, câte o farfurie cu unt şi miere, brânzeturi, şuncă tăiată în felii, etc., cafeaua se serveşte în ceşti, procedând cu schimbarea farfuriilor şi a tacâmurilor, precum şi cu serviciul întocmai ca mai sus.

Exemple pentru aranjarea mesei de cafea cu lapte :

1. Cafea cu lapte şi gugelhupf ; friptură rece ; torte; poame şi îngheţată cu plesiruri.

2. Cafea cu lapte cu spumă de frişcă ; cozonac ; şuncă ; diferite prăjituri ; compot.

3. Cafea cu lapte cu cornuri ; galantină de curcan ; gelatină de poame, prăjituri.

4. Cafea glace cu pişcoturi, sau pricomigdale; prăjituri fine, cremă în coşuleţe de portocale.

Masă pentru ciocolată.

Se aranjează întocmai ca şi masa pentru cafea cu lapte, servind în locul cafelei, ciocolată cu spumă de frişcă, iar în locul cozonacului, servim gogoşi (crapfene) fine, urmând cu celelalte mâncări tocmai ca la masa de cafea cu lapte.

Exemple pentru aranjarea mesei de ciocolată :

1. Ciocolată cu spumă de frişcă şi pâine imperială ; torte ; cremă de miere, imitată.

2. Ciocolată cu pesmeţi de Braşov ; tortă de punş, spumă de fragi ; poame.

Masă pentru ceaiu.

Pentru a aranjà cu gust o masă de ceaiu, se va întrebuinţà, de preferinţă, o faţă de masă albă, brodată cu bordură, sau o faţă de masă albă, simplă — întinzând peste faţa de masă, o tabletă brodată şi aşezată în colţuri. Fiecare tacâm se compune din o farfurie de desert, iar tacâmul propriu zis, se va aşezà la dreapta farfuriei, iar şervetele, corespunzătoare feţei de masă, la stânga şi în dreptul farfuriei un pahar, pentru apă. Din două în două tacâmuri, se va aşezà câte o sticlă cu apă şi câte o sticluţă cu rom.

Dealungul mesei, începând dela capetele opuse, se va pune câte o zăharniță și câte o chisea cu spumă de frișcă precum și câte un coșuleț, acoperit cu un șervet brodat, pe care aranjăm diferite prăjituri de ceai ; se va mai așezà la fiecare cap al mesei, câte o chiseà cu unt proaspăt, în figuri, sau un unt de sardele, orì de raci (vezi la unturi) ; afară de acestea se va mai pune și câte o farfurie de sticlă cu sandvișuri și câte o farfurie cu friptură rece și șuncă tăiată în felii subțiri. Afară de acestea, să nu uităm a pune la fiecare capăt de masă, câte o solniță. Se mai poate adăoga cartofi copți, ouă și castane

Fig. 105.

coapte, care vor fi puse în șervete făcute anume pentru acest scop și așezate pe farfurii încălzite.

Pentru înfrumusețarea mesei, se pot așezà la fie-

care extremitate a mesei și două coșulețe ovale, cu flori, dar scurt tăiate.

Indată ce conmesenii au ocupat loc, li se va servi pe o tavă, ceștile cu ceaiul ferbinte ; ceștile se vor așezà pe mici șervete la stânga fiecărui tacâm.

Exemple de aranjarea mesei cu ceaiu :

Fig. 106.

1. Ceai cu rom și pesmeți englezești : cap de mistreț ; risole ; mere în gelatină ;

2. Ceai cu rom și cu spumă de frișcă ; prăjituri de ceai ; șuncă cu aspic ; galantină de curcan ; cârnați în halat ; brânză ; poame ;

3. Ceai cu rom și frișcă ; pezmeți de Graz ; paștete de iepure ; torte ; liquer dulce ; castane coapte ;

4. Ceai cu cognac și cu spumă de frișcă ; pâine mozaică ; friptură rece ; caşcaval de Penteleu ; prăjitul ; poame.

Masă pentru dejun.

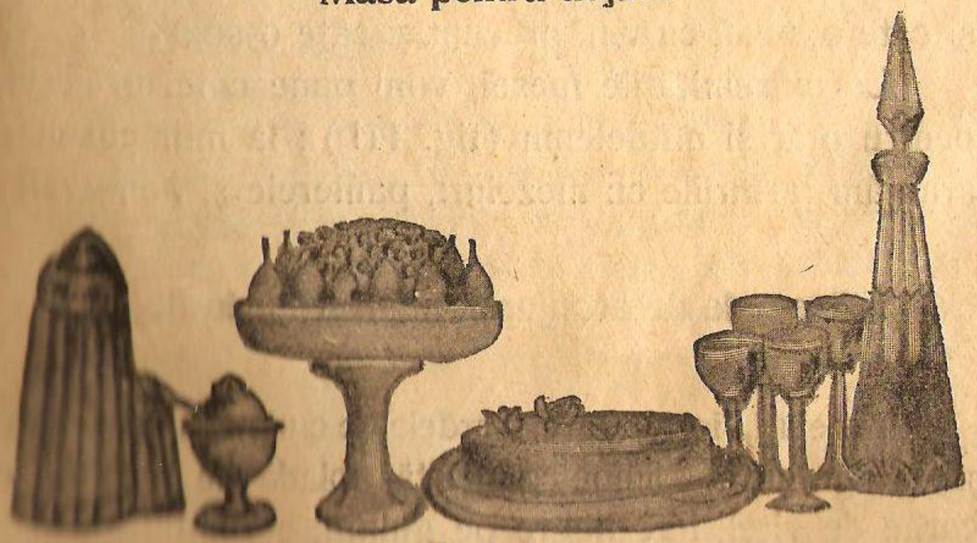


Fig. 107.

Sufrageria să fie cât se poate de bine aranjată; bu
fetul şi celelalte mobile din sufragerie, să fie aşa fel a
şezate, încât masa să fie în mijlocul sufrageriei ; aeru
să fie curat, iar lumina şi temperatura plăcută.

Faţa de masă să fie albă, întinzând peste ea o ta
bletă. Farfuriile se vor aranjà la distanţe potrivite, în câ
să nu se incomodeze conmesenii.

Pentru fiecare persoană se vor pune câte două far
furii întinse şi o farfurie mică, pentru mezeluri ; tacâ
murile se aşează pe port-tacâmul de sticlă, argint, sa
alt metal. Şervetele se vor pune la stânga farfuriilor
când vor fi simplu îndoite, iar când se vor forma figuri
se vor aşezà pe farfurii, sau în păhare ; în dreptul far
furiilor, se va aşezà câte un mic şervet, în formă d
triunghi, peste care se vor pune tacâmurile pentru me
zeluri ; acest şervețel e destinat pentru a ne servì de el
după ce am luat vr'un lichid, iar de şervetele mari, n
servim în tot timpul mesei.

Tot în faţa farfuriilor, adică în dreapta şi în stâng
şervetului mic, se va pune câte un pahar unul pentru ap
şi altul pentru vin ; dacă se vor servì diferite vinuri, s
va pune pentru fiecare fel de vin, câte un păhar. Di
două în două tacâmuri, se va pune câte o sticlă cu ap
şi câte o sticlă cu vin, precum şi câte o solniţă.

La extremităţile mesei, vom pune câte un servici
pentru oţăt şi untdelemn (fig. 111) ; la mijlocul mese
aranjăm farfuriile cu mezeluri, panierele şi pomierele.

Exemple de aranjarea mâncărilor la dejun.

Mezeluri, icre negre, sardele de cutie, masline, salam
şuncă garnisită, limbă garnisită roladă de tocătură di
carne de viţel, icre negre pe ghiaţă, scrumbii garnisite

salată de ţâri, salată de raci, unt de sardele, unt de raci
n figuri, etc. După ce
'au luat farfuriile şi ta-
câmurile de mezeluri ser-
vim :

1. Bulion, un befs-
éc garnisit, omlet, brân-
ză, poame, cafea, sau :
2. Ragout, friptură
le vânat, cotelett de vi-
el, poame, cafea, sau :
3. Ouă umplute, be-
case, friptură de vacă
năbuşit friptă, risole,
brânză, cafea, sau :
4. Peşte cu maio-
neză, friptură de pui cu
salată, macaroane cu
brânză, poame, cafea,
sau :
5. Mămăliguţă cu o-
chiuri, coltelette de pur-
cel cu varză acră călită; plăcintă cu brânză ; poame,
cafea.
6. Ouă ferte moi ; risotto, şniţele garnisite, pas-
tetă cu şuncă ; poame, cafea.

Masa de seară.

Aranjamentul mesei va fi întocmit precum am indi-
cat mai sus, numai că se va mai adăugà pentru fiecare
persoană încă câte o farfurie, adâncă, pentru supă şi
atâtea pahare, câte feluri de vin se vor servì, excepţând
păharele pentru champagne, cari nu se vor pune la
masă, decât în momentul în care se va servì champag-
nea. După mezelurile indicate mai sus, cu care se începe
masa şi după luarea farfuriilor şi a tacâmurilor de me-
zeluri, — servim :

1. Supă cu mănătărci imitate ; muşchi fript năbuşit
şi garnisit ; friptură de clapon cu salată ; budincă ; tortă;
poame ; cafea ; liquer.

2. Supă cu consomè; rasol de peşte; porumbei um
pluţi pe varză de Bruxel ; strudel de mere : diferite pră
jituri ; brânzeturi ; poame ; cafea.

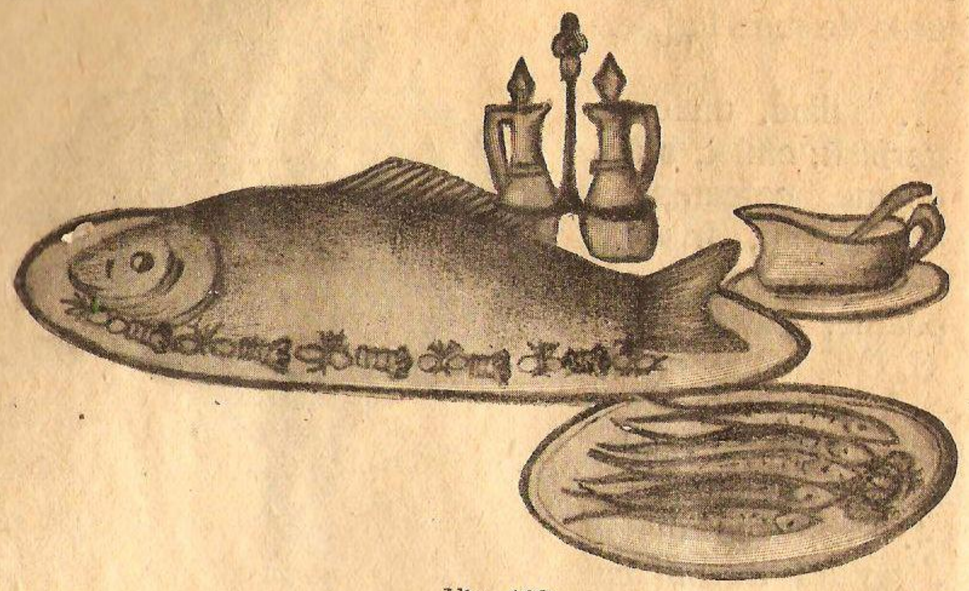


Fig. 109.

3. Supă de ragout ; pastetă de ficat de gâscă cu
aspic ; raţă pe cerc de orez ; diferite prăjituri de cremă
compot ; cafea.

4. Supă de raci ; becase ; spinare de miel garni
sită ; muşchi umpluţi ; spumă de smeură ; poame ; cafea

5. Supă de budincă ; rasol de raci cu mayoneză
spinare de iepune ; pui umpluţi ; budincă cu şatou
tortă ; îngheţată.

6. Supă cu prăjitură imperială ; hospot ; spinare
de căprioară ; clapon ; omelet-soufle ; poame ; cafea.

Masă pentru un supeu.

Fig. 110.

tru un supeu, în genere, pentru mese date la di-
aziuni, ca : nuntă, zile onomastice, etc., se va
pe cât se poate mai mult, bunul gust în aran-
mesei, uzând de cele mai alese tacâmuri, de
fine feţe de mese, şervete şi alte accesorii, în-
ind masa cu diferite torte decorate, pomiere,
cu flori, sau vase de sticlă pentru flori.

vor mai aşezà pe masă diferite şi alese mezeluri
iere proaspete ,sardele de cutie, unt, brânze-
că ,limbă garnisită, peşte rasol, cegă şi păstrăvi,
moyaneză, raci cu mayoneză, diferite paştele
ri în forme răsturnate pe farfurie, cap de mis-
150), gelatină de curcan, becasine (fig. 119),
fripturi reci, aranjate şi garnisite cu gust ; că-
iepure, fasan, precum şi diferite salate cu gust
diferite torte decorate. Toate acestea vor fi
masă, înainte de a fi luat loc meseniì, iar locu-
invitaţi vor fi indicate prin cărţi de visită scrise
le în figurile şervetelor.

ă ce s'a servit mezelurile, se adună farfuriile şi
le de mezel, apoi se serveşte bulion în ceşti cu
sau oglio-supă, după cari se adună ceştile, far-
lingurile, servind celelalte mâncări, de pe masă,
nd, ca după fiecare mâncare să se schimbe far-
tacâmurile ; în fine, se vor servì cremă, gelatină
e, spume şi îngheţate, toate pregătite în forme
nate pe farfurii de sticlă.

Fig. 111.

Serviciul să fie prompt, totdeauna făcut d
stângă a persoanei servite şi fără a se produc
observând strict, ca invitaţii, să nu fie de loc

După ce s'a terminat masa, luăm farfuriil
murile ,precum şi rămăşiţele de felii de pâine ş
fărâmiturile cu peria de masă, anume pentru a
(fig. 111).

CAPITOLUL I

SUPELE ŞI CIORBELE

Observaţiuni.

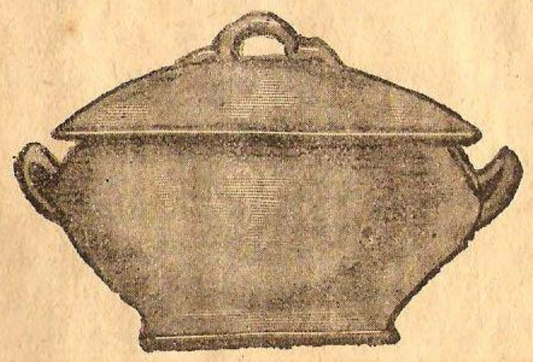


Fig. 112.

Vrem să avem o supă bună şi puternică, punem 1½ gr., carne de vacă, în 3 kgr., apă rece, să fearbă, adăugând şi o jumătate lingură de sare. Dacă însă vrem un asol bun şi gustos, punem carnea numai atunci în apă, ând aceasta ferbe, dându-i tot atunci şi cantitatea de are sus arătată, lăsându-o să fearbă 3 ceasuri, încet, epripit şi cu oala totdeauna acoperită. Spuma ce s'ar idică la suprafaţa supei o luăm cu lingura (fig. 88).

Vrem să avem nu numai supă bună, dar şi un rasol ustos, atunci sdrobim în mici bucăţi mai multe oase de acă, pe care le punem să fearbă cu apă rece ; după ce u fert ca o jumătate de ceas, punem şi carnea de vacă ntr'o bucată, pentru rasol, ca să fearbă.

Vrem să luăm supa la ora 12, atunci punem carnea

să fearbă la ora 9 dimineața ; la ora 10½ punem în supă și zarzavatul, precum : 2 rădăcini de morcovi, 2 de pătrunjel, 1 de păstârnac și o jumătate țelină ; toate acestea curățite, bine spălate și tăiate în două, mai adăugând și o ceapă înreagă, și foi de ceapă cu coaja gălbue, lăsând să fearbă supa încet, cu oala acoperită. La ora 12, lăsăm, oala cu supă, să stea puțin pentru a se limpezi, după aceea o strecurăm jumătate, în altă oală mai mică, îi punem puțin pătrunjel verde tocat, ferbând în ea orez, griș, tăiței, găluște, etc. ; când acestea sunt ferte, punem supa în supieră, strecurăm și cealaltă jumătate de supă și o servim la masă.

In locul pătrunjelului tocat, putem pune și arbagic verde, tăiat mărunt, care dă supei un gust foarte plăcut; să nu uităm însă că arbagicul nu trebue lăsat să fearbă în supă; deci îl punem numai atunci când servim supa la masă.

Lucrul principal al preparării supei este ca, carnea să fearbă încet și oala să fie totdeauna acoperită. Supa pusă odată la foc, nu trebue să-i mai adăugăm apă și nici să întretrupem ferberea ei, căci ferbând încet și acoperită n'are să scadă deloc. Afară de cele amintite până aici mai avem de observat că tăițeii, frecățeii, etc. să fie ferți în supă, numai câteva minute înainte de a i servi la masă, lăsându-i să dea numai de 2—3 ori în clocot.

La prepararea găluștelor, de multe ori neavând unt, suntem nevoiți să întrebuințăm untură de porc ; la astfel de ocaziuni, să lucrăm cu o cantitate mai mică de untură decât ar fi cea de unt, așa d. ex. în loc de o lingură și jumătate de unt, vom lua numai o lingură de untură.

Carnea pentru supă, să nu o spălăm niciodată, ci numai o radem (sgâriem) cu cuțitul, și bine știearsă cu o cârpă curată, căci prin spălarea cărnii, cu apă caldă sau rece, se perd multe substanțe nutritoare, din ea.

Un obiceiu rău putem observa la unii, că înțeapă carnea când ferbe, cu scop ca să iasă tot sucul din ea,

prin un astfel de procedeu, carnea rămâne ațoasă, tare și fără nici un gust, iar cu sucul ieșit în supă, am câștigat foarte puțin.

Când fierbem supa, niciodată să nu o sărăm prea tare, căci rămânându-ne și vrând să o păstrăm pentru altă zi, ea se acrește și este mai săratâ.

A. SUPELE

1. Supă de griș.

Indată ce supa de vacă este feartă, o strecurăm jumătate în altă oală mai mică, punând puțin pătrunjel verde tocat, apoi din lingura ce o ținem în mâna stângă, plină cu griș, lăsăm să curgă în supă tot numai câte puțin griș, iar cu lingura din mâna dreaptă mestecăm continuu, să nu se formeze cocoloașe.

Cantitatea grișului, pentru supa gătită din 3 kgr., apă și 1½ kgr., carne, este cam 5 linguri de masă pline.

Când grișul este fert, strecurăm și cealaltă jumătate de supă în supieră și o servim la masă.

2. Supă de orez.

Spălăm de mai multe ori 4—5 linguri de oreș în apă rece și curată, îl punem într'o oală mai mică, cu puțină supă de vacă și puțin pătrunjel verde tocat, să fearbă încet și acoperit ; în caz că scade, îi mai adăugăm din când în când câte puțină supă.

Batem 2 gălbinușuri de ou în supieră, punem peste ele cu lingura tot câte puțină supă strecurată, dar nu clocotindă, mestecând totdeodată ca ouăle să nu se opărească ; apoi punem și orezul fert și dacă vrem, o acrim după plac, cu zeamă de lămâie și mestecându-o iară bine, o servim.

3. Supă de arpăcaș.

Arpăcașul, fiind foarte făinos, trebue spălat în mai multe ape, și fert în puțină supă, ca și orezul. Cantitatea arpăcașului să fie 5—6 linguri.

Să nu uităm că arpăcaşul trebue să fearbă mai mul timp decât orezul, fiindcă este mai tare.

4. Supă de Sago.

Se prepară ca şi supa de orez, cu deosebirea că aici, nu întrebuinţăm zeama de lămâie, iar cantitatea lu să fie 5—6 linguri.

5. Supă de conopidă.

După ce am curăţat, de coajă, fiecare cotorel d conopidă, o ferbem în apă, dar numai pe jumătate ; dup aceea strecurăm apa, iar conopida o punem în supa d vacă strecurată, să fearbă cât trebue, adăugându-i îna inte de a fi servită şi orezul fert în supă.

Putem face supa de conopidă şi în chipul următor după ce conopida a fert pe jumătate în apă, o strecu răm şi o ferbem mai departe în supă de vacă strecurată iar înainte de a o servì la masă, îi adăugăm mici cubur de franzelă prăjite în unt, sau în untură, precum şi pă trunjel tocat, sau arbagic verde tăiat mărunt.

6. Supă cu găluşti de griş.

Mestecăm într'o farfurie adâncă, o lingură de un tură, sau 1½ lingură unt, până se face ca spuma în car punem 2 ouă şi le batem bine, adăugând şi atâta griş c să căpătăm un aluat moale ; strecurăm jumătate sup de vacă în altă oală mai mică, punem pătrunjel tocat când ferbe, tăiem din aluatul de griş, cu o lingură d masă, muiată în supă, găluşti mai mici decât cât ţin lingura şi le lăsăm în supă, să fearbă încet, ca o jumă tate de ceas şi cu oala acoperită.

Când găluştile sunt ferte, le punem în supieră, da încet ca să nu se fărâme, strecurăm peste ele şi cealaltă jumătate de supă şi servită.

Aluatul de găluşti îl facem numai în momentul câ vrem să le ferbem. Găluştile de griş, dacă ferb tare

pripit, rămân tari şi crude la mijloc, pentru aceea să le ferbem încet şi acoperit.

7. Supă de găluşti din ficat.

Radem pe răzătoare un sfert kgr., ficat de vacă, sau de viţel, cât e posibil, folosind numai ce cade prin răzătoare, iar părţile aţoase ce rămân pe răzătoare, să nu le întrebuinţăm.

Mestecăm o lingură de untură sau 1½ lingură unt, într'o farfurie, până se face ca spuma, în care punem 3 ouă şi le batem bine, adăugând şi ficatul ras, puţină ceapă şi pătrunjel tocate mărunt, puţină sare, piper, lnibahar pisat, precum şi atâta pesmet pisat ca să căpătăm un aluat nici prea moale nici prea vârtos, dar bine mestecat. Din acest aluat, tăem, cu o lingură de masă, găluştile şi le lăsăm, cel puţin o jumătate de ceas, să fearbă încet în supa strecurată, ca şi pe găluştile de griş.

Vrem să ştim dacă găluştile sunt ferte, sau nu, scoatem una din supă, o tăiem în două şi având miezul clelos, e semn că nu sunt de ajuns ferte.

8. Supă cu găluşti din carne.

Frigem 100 gr., carne de viţel ; după ce s'a răcit, o tocăm bine şi o pisăm în piuliţă, amestecându-o cu 1½ franzeluţă mică, rasă de coajă şi muiată în apă, sau în lapte dulce şi bine stoarsă, apoi o muiem în puţină supă de vacă.

Mestecăm într'un castron 1½ lingură unt cu 3 gălbenuşuri de ou, puţină sare şi piper, adăugând şi tocătura de carne, precum şi 2 linguri de făină, mestecându-le toate bine ; din această compoziţie formăm în mâini găluşti rotunde, ca nucile de mari, pe cari le ferbem încet în supa strecurată cu puţin pătrunjel verde tocat.

9. Supă cu găluşti din cartofi.

Ferbem 3—4 cartofi mari, sau 5—6 mai mici, îi curăţim de coajă şi după ce s'au răcit, îi dăm prin răzătoare.

Mestecăm 1½ lingură unt, într'un castron, până se face ca spuma, îi adăugăm 2 ouă întregi, o ceapă mică şi pătrunjel, tocate mărunt, precum şi cartofi raşi, sarea trepuincioasă, o lingură mică făină fină, o lingură pesmet pisat, toate pine mestecate ; după aceea formăm între mâini, cu făină găluştile, ca nucile de mari, pe cari le punem în supa de vacă strecurată, să fearbă; îndată ce sunt ferte, servite la masă.

10. Supă cu găluşti de făină.

Mestecăm 1½ lingură unt, sau una de untură într'o farfurie, până se face ca spuma, îi adăugăm 3 ouă şi le batem bine, mai punând atâta făină fină, ca să căpătăm un aluat moale. Din acest aluat, tăiem cu o lingură găluştile şi le ferbem încet, timp de 15—20 minute, în supa de vacă, strecurată, cu pătrunjel verde tocat.

11. Supă cu găluşti de şuncă.

Mestecăm într'un castron 2 linguri unt, până se face ca spuma, adăugându-i 3 gălbenuşuri şi 3 ouă întregi, puţină sare şi piper pisat, un sfert kgr., şuncă slabă feartă, mărunt tocată şi 2 linguri pesmet pisat, toate bine mestecate ; din această composiţie, formăm între mâini, cu făină, găluşti rotunde ca nucile de mari, aşezându-le pe o scândură presărată cu făină şi înainte de a servi cu o jumătate ceas, ferte în supa de vacă clocotindă şi servită.

12. Supă cu găluşti din pesmet pisat

Mestecăm 1½ lingură unt, sau una de untură într'o farfurie, până se face ca spuma ; îi adăugăm 3 ouă şi le batem bine ; apoi punem puţină sare, piper pisat, precum şi puţină ceapă tocată mărunt, şi le mestecăm bine cu atâta pesmet pisat, ca să căpătăm un aluat nici moale nici prea vârtos. Din acest aluat, cu ajutorul pesmetului

pisat, formăm ,între mâini ,găluşti ca nucile de mari şi le ferbem în supa de vacă, strecurată ,timp de 20 minute, cu pătrunjel verde tocat, sau înainte de a servi supa la masă, punem, în locul pătrunjelului, arbagic tăiat mărunt.

13. Supă cu găluşti din creeri.

Ferbem un creer de viţel în apă sărată, dar nu prea mult, îi luăm peliţa de pe el şi îl prăjim pe amândouă părţile, în unt sau untură, până capătă o culoare rumenă ; după ce s'a răcit bine, îl pisăm în piuliţă cu o jumătate franzeluţă, rasă de coajă, muiată în lapte dulce şi stoarsă bine.

Mestecăm 1½ lingură unt, până se face ca spuma, adăugându-i 2 ouă şi le batem bine. Punem în tocătura de creeri, puţină sare, piper pisat, pătrunjel tocat, o lingură de pesmet pisat şi le mestecăm bine.

Această compoziţie o întărim cu pesmet pisat, formând găluşti de mărimea unei nuci, pe care le ferbem în supa de vacă strecurată, timp de 10 minute, punând şi pătrunjel verde tocat, ori arpagic verde tăiat mărunt, dar numai înainte de a se servi la masă.

14. Supă cu găluşti din franzeluţe.

Tăem 4—5 franzeluţe în felii subţiri şi le punem într'o farfurie mare.

Batem bine 3 ouă, cu o jumătate litru lapte, mai adăugând şi o linguriţă sare, apoi le punem peste feliile de franzelă, lăsându-le să se moaie bine.

Punem 1½ lingură unt, sau o lingură untură, într'o tigae să se înferbinte, în care punem şi o ceapă tăiată mărunt, să se prăjească puţin, precum şi pătrunjel verde tocat, apoi o punem peste feliile de franzelă ,mai adăugând şi 1—2 linguri făină fină, ca să se lege aluatul. Din acest aluat, formăm între mâini, cu puţină făină, găluşti ceva mai mari ca nucile şi le ferbem în supa de vacă

strecurată, cu pătrunjel verde tăiat mărunt, timp de o jumătate ceas, apoi servit.

15. Supă cu găluşti pripite.

Punem într'o oală mai mică 70 gr. unt cu 140 gr. apă şi când ferb, adăugăm 120 gr. făină fină, dar tot câte puţin presărată, mestecând continuu până observăm că aluatul se deslipeşte de lingură ; după aceea îl lăsăm să se răcească puţin, când îi mai adăugăm 2 ouă, puţin sare şi le mestecăm bine. Din acest aluat, tăiem cu o lingură de masă, găluşti, pe cari le punem în unt sau în untură ferbinte să se prăjească frumos, rumen; după aceea le scoatem din untură şi le punem în supa de vacă, strecurată, în supieră, şi servite cu arbagic verde.

16. Supă cu tăeţei din cletite coapte.

Coacem 4—5 cletite (vezi la cletite), le tăiem ca pe tăeţei de subţiri şi le punem în supa de vacă strecurată, cu puţin arbagic tăiat mărunt şi servită.

17. Supă de frecăţei.

Facem un aluat dintr'un ou şi făină fină, lucrându-l bine, să rămână mai mult vârtos; acest aluat îl radem pe răzătoare, uşor, risipind frecăţeii pe scândura de bucătărie, să nu se lipească.

Strecurăm jumătate din supa de vacă, într'o oală mai mică, lăsându-o să fearbă cu puţin pătrunjel verde tocat precum şi cu frecăţeii, mestecând din când în când, să nu se formeze cocoloşi ; când frecăţeii s'au ridicat la suprafaţa supei, este semn că sunt ferţi şi prin urmare putem servi supa la masă.

18. Supă de tăeţei.

Facem un aluat dintr'un ou şi făină fină, dar ceva mai moale de cât aluatul de frecăţei pe care îl întindem

cu vergeaua în două foi mai mici şi cât se poate mai subţiri ; din fiecare foaie, formăm câte un sul, pe care'l tăiem, cu un cuţit, bine ascuţit, cât se poate mai subţire ; tăeţeii tăiaţi, îi scuturăm pe scândura de lucru, să nu se lipească unii de alţii.

Strecurăm jumătate din supa de vacă într'o oală mai mică punând-o să fearbă şi când a început să fearbă, punem puţin pătrunjel tocat, precum şi tăeţeii, mestecându-i din când în când, şi lăsându-i să fearbă cel puţin 6 minute ; după aceea strecurăm şi cealaltă jumătate de supă peste ei şi servim.

19. Supă cu pătrate de aluat.

Aluatul se face ca şi cel de tăeţei, îl întindem în foi subţiri şi îl tăiem în formă de mici pătrate ; mai departe urmăm ca şi cu supa de tăeţei.

20. Supă de făşiuţe.

Facem şi întindem aluatul ca şi pentru tăeţei, tăind foile cu rotiţa dinţată (fig. 76) în fâşii de 10 cm. late ; aceste fâşii le tăem tot cu rotiţa, — dar în curmeziş, — în mici fâşii, ca de 1 cm. late, deslipindu-le cu mâinile şi împrăştiindu-le pe scândura de lucru, apoi le ferbem în supa strecurată ca şi pe tăeţei.

21. Supă de urechiuşi.

Ferbem în apă, măruntaele unui miel, sau de viţel, sau în lipsa acestora, resturi de friptură rece, pe care după ce s'au răcit, le tocăm mărunt pe o scândură.

Prăjim 4 cepe, tocate mărunt, într'o lingură untură ; când ceapa este rumenă, punem peste ea tocătura de măruntae (sau de friptură rece), puţină sare, piper pisat şi pătrunjel tocat, să se prăjească puţin şi acestea, dar mestecându-le să nu se ardă, apoi lăsate să se răcească.

Până se răcește tocătura prăjită, facem un aluat și-l întindem în foi ca și pentru tăeței, apoi tăem foile, cu rotița dințată, în pătrate ca 6 cm., punem în mijlocul fiecărui pătrat ca o linguriță de tocătură, luăm apoi un colț al pătratului și-l lipim cu ou, de celălalt colț opus precum și mărginile lui și le ferbem în supa de vacă strecurată ca și pe tăeței. Acest aluat se face ceva mai moale și trebue grăbit să nu se usuce. Inainte de a servi la masă, să punem în supă arbagic tăiat.

22. Supă de mânătărci imitate.

Dăm prin răzătoare un sfert kgr. ficat de vițel crud, sau de gâscă, folosind numai ce cade sub răzătoare, adăugându-i **o jumătate ceapă tocată mărunt,** puțin piper și sare, după aceea bine mestecate.

Batem într'o farfurie 2 ouă, iar în altă farfurie pregătim pesmet pisat.

După ce avem acestea toate, facem un aluat dar puțin mai moale, și-l întindem ca și pentru tăeței, tăind cu o rotiță ,dințată, pătrate ca și la supa de urechiuși; fiecare pătrat îl învârtim pe o coadă de lingură rotundă de lemn, începând învârtirea cu un colț al pătratului și terminând sulul cu colțul opus celui cu care am început, lipindu-l prin apăsare, cu ou bătut să nu se desfacă; tot asemenea îndoim în jos și colțul ce se ridică peste vârful lingurii.

Cum stă sulul pe coada lingurii, îl muiem până la jumătate în ficatul preparat, apoi învârtim sulul încărcat de ficat în făină, după aceea în ou bătut și mai pe urmă în pesmet pisat, formând cu mâinile o măciulie ce seamănă cu a mânătărcii rusești, (vezi tab. 114), împingem apoi sulul încet de pe coada lingurii, ca să cadă într'o tigaie mică cu untura ferbinte, sau unt ferbinte, ce trebue să o avem pregătită pe foc, să se prăjească până se rumenește. Astfel procedăm cu toate pătratele, apoi strecurăm jumătate supa de vacă, într'o oală mai mică să fearbă cu foarte puțini tăeței, după aceea pusă în supieră, strecurând și cealaltă jumătate a supei, adăugând și mânătărcile imitate prăjite, precum și puțin arbagic verde tăiat mărunt și servit.

In locul ficatului ras, putem întrebuința și tocătura arătată la supa de urechiuși.

23. Supă de gătleje imitate.

Facem aluatul și-l întindem ca și pe cel de tăeței, tăindu-l cu rotița dințată în pătrate, ca și la supa de urechiuși; după aceea formăm suluri, pe coada lingurii, ca și la supa de mânătărci imitate. Rostogolim apoi fiecare sul fiind încă pe coada lingurii, peste dinții unei spete sau peste un maiu cu dinți, anume spre acest scop, apăsând ușor și tot-odată sucind așa ca dinții spetei să formeze niște linii spirale peste sulul de aluat, de pe coada lingurii; scoatem apoi sulul, binișor, de pe coada lingurii, punându-l pe sită, urmând și cu celelalte tot așa, apoi le ferbem în supa de vacă strecurată, cu puțin pătrunjel verde tocat și servim.

24. Supă cu gogoșele.

Facem aluatul și foile ca pentru tăeței; ungem o foaie cu ou bătut și cu alta o acoperim, apoi cu un inel de tinicheà, tăem mici rotițe pe care le coacem într'o tigae în untură ferbinte, până devin rumene.

Punem gogoșelele în supieră, strecurăm supa de vacă peste ele și mai adăugând puțin arbagic tăiat mărunt, sau pătrunjel tocat, servim.

25. Supă de mazăre imitată.

Batem bine 2 ouă într'o ulcică, peste care punem atâta făină fină și puțină sare încât să căpătăm un aluat mai mult vârtos, dar bine mestecat, să nu se formeze cocoloașe; după aceea îl subțiem cu atâta lapte dulce până devine ca smântâna de gros; punem din acest aluat tot

câte puţin în situţa cu găurele, anume pentru acest scop (vezi fig. 41) şi o scuturăm asupra unei tigăi cu untură ferbinte, în care să se coacă fiecare bob până la rumeneală ; — după aceea le scoatem pe o farfurie, făcând altora loc, urmând astfel până isprăvim ; punem aceste boabe prăjite în supa de vacă, strecurată, cu puţin arbagic tăeat mărunt şi servite.

26. Supă de raci.

Ferbem supă de vacă din mai multe oase de cât carne şi când punem zarzavatul în supă, tot atunci punem şi 15—20 raci, bine spălaţi, să fearbă ; când racii sunt ferţi, îi scoatem pe o farfurie, îi curăţim de coajă, iar carnea lor din coadă şi de la picioare, o păstrăm până va cere trebuinţa. Coaja racilor o pisăm bine într'o piuliţă, apoi o prăjim în untură sau în unt ferbinte, într'o ulcică până se rumeneşte şi o punem în supa de vacă să fearbă. Din untura sau untul strecurat în care am prăjit coaja racilor facem cu o lingură de făină un râncaş rumen, peste care punem şi câteva linguri de supă, mestecând bine să nu se facă cocoloaşe, apoi îl întoarcem în supă, să mai fearbă ca 10 minute.

Strecurăm supa în altă oală, în care punem şi carnea din coadele şi picioarele racilor, lăsând să mai fearbă ca 10 minute cu pătrunjel verde tocat apoi, o punem în supieră peste cuburi de franzelă, prăjite în unt mai adăugând şi arbagic tăiat mărunt, servite.

27. Supă neagră.

Acoperim fundul unei cratiţe cu felii subţiri de slănină, peste care punem 1 kgr., carne de vacă mustoasă, dar într'o bucată, o bucată mică de ficat şi câtevà oase bune şi sdrobite, 2 cepe, 2—3 morcovi, 1—2 pătrunjel, un păstârnac, o ţelină, o bucată de varză dulce şi o gulie tânără, toate tăiate în felii, 10 boabe piper şi 10 boabe inibahar ; acoperim cratiţa şi o lăsăm să se prăjească

bine, până se rumenesc, dar să nu se ardă, mai adăugând din când în când câte puţină supă de vacă, dar fără a amestecà.

Un ceas înainte de a fi servită, umplem cratiţa cu supă de vacă, lăsând-o să fearbă încet, apoi vrând să o servim luăm cratiţa de pe foc şi lăsată să stea puţin, apoi strecurată şi ferbem în ea găluşte sau servită cu risolo, pateuri, etc.

28. Supă franţuzească.

Curăţim o ţelină, un morcov, un păstârnac, un pătrunjel, o ceapă, puţină varză dulce şi 2 gulii, toate tăiate ca tăiţeii.

Punem într'o cratiţă o lingură de untură şi când s'a încins punem şi zarzavaturile tăiate, mai adăugând boabe de mazăre, o lingură zahăr pisat, puţină supă de vacă şi acoperind cratiţa, lăsată să se prăjească încet înăbuşit, până îi scade toată zeama.

Acum umplem cratiţa cu supă de vacă, strecurată, ca de regulă.

Curăţim o conopidă în roze mai mici şi vre-o 20—30 vârfuri de fire de sparanghel, deja ferte în apă şi puse în cratiţa cu zarzavat, lăsate toate să fearbă cu puţin pătrunjel verde tocat mărunt.

După ce s'a fert o punem în supietră, strecurăm şi restul de supă şi servim.

29. Supă de verdeţuri.

In supa de vacă, feartă cu toate ale ei şi strecurată, punem puţin tarhon, măcriş, frunze de pătrunjel, puţine fire de cimbru, toate tocate mărunt să fearbă ; batem în supieră 3 gălbenuşuri de ou, punând peste ele tot câte puţină supă şi mestecând continu ; prăjim felii de franzelă, le tăem în mici cuburi şi le punem în supă, apoi servită.

30. Supă de mazăre verde.

Ferbem supa de vacă cu zarzavaturile ei, ca de regulă ; strecurăm jumătate din supă, în altă oală mai

mică, adăugându-i ½ kgr. boabe de mazăre verde tânără, pătrunjel verde tocat, lăsând să fearbă; facem un rântaş rumen dintr'o lingură unt şi una de făină fină, punând peste el puţină supă strecurată şi mestecând să nu rămână cocoloaşe, apoi întoarsă în oala cu supă. Strecurăm, atât supa aceasta cât şi cealaltă în supieră şi servim cu franzele prăjite în unt sau în untură, tăiate în lungi feliuţe.

31. Supă de ţelină.

Prăjim năbuşit în 1½ lingură unt, câteva felii ceapă, 8—10 ciuperci, tăeate în felii şi frunze de pătrunjel tocate ; după ce sunt prăjite, le punem în oale cu supă de vacă strecurată cu o ţelină mare (sau 2 mai mici), tăiate în felii subţiri, lăsând să fearbă până se moaie. In acest timp, ferbem tare 3 ouă, le răcim în apă rece, scoatem gălbenuşurile, le trecem prin sită, apoi le punem în supă, lăsând să mai dea odată în clocot şi după aceea servită, cu felii de franzelă, prăjite în unt sau untură.

32. Supă de gulii.

...m în bucăţi un pui, sau un kgr. carne de viţel, sau de miel, şi le ferbem în 2 kgr. apă, cu o lingură sare. Până ferbe carnea, tăem vre-o 5—6 gulii, în formă de tăeţei şi le punem într'o cratiţă, cu o lingură untură sau 1½ unt) ferbinte,, şi o lingură hazăr pisat, spre a se prăji năbuşit, adăugând din când în când câte 1—2 linguri supă, puţin pătrunjel tocat, mestecându-le adese-ori, să nu se ardă. Să nu uităm, ca cratiţa să fie totdeauna acoperită.

Guliile astfel pregătite, vor fi mai mult ferte năbuşit, decât prăjite.

Facem un rântaş cu puţină untură şi făină care, când este rumen, îl punem în supă, precum şi guliile, lăsând să mai fearbă ca 15 minute apoi servim.

33. Supă de frecăţei, fără carne.

Facem dintr'un ou şi făină fină, un aluat de frecăţei. (Vezi la aluatul de frecăţei). Prăjim vre-o 2—4 cepe,

tăiată mărunt, într'o lingură bună de untură; când ceapa este pe jumătate prăjită, punem şi frecăţeii să se prăjească, cu ceapa la un loc, până devin rumeni dar să nu se ardă, apoi punem peste frecăţei apă strecurată, în care am fert rădăcini de morcovi şi de pătrunjel, precum şi sarea trebuincioasă, şi pătrunjel verde tocat, lăsând să mai fearbă ca 5 minute, apoi servim.

34. Supă de chimen (chimion)..

Ferbem 2 kgr., apă cu o rădăcină morcov, una de pătrunjel, o ceapă, sarea trebuincioasă, precum şi pătrunjel verde tocat ; când zarzavaturile sunt ferte, facem un rântaş rumem din 1½ lingură untură şi 2 linguri făină fină ; punem rântaşul în supă precum şi o lingură chimen (chimion), să mai fearbă toate ca 10 minute.

Batem în supieră 2 gălbenuşuri de ou, cu 1—2 linguri smântână, strecurăm supa peste acestea, mestecând bine şi o servim cu cuburi de franzelă, prăjite rumen în unt sau în untură.

35. Supă de vin.

Ferbem, 2 pări vin alb bun, cu o parte apă, 8—10 bucăţi zahăr, scorţişoară, şi cuişoare (nepisate) după plac ; batem în supieră 2—4 gălbenuşuri de ou, strecurăm vinul peste ele, mestecând continu, apoi servită cu franzelă prăjită în unt.

36. Supă de bere.

Ferbem 2 kgr., bere cu o bucată scorţişoară, 5—6 cuişoare şi zahăr după plac; când începe a ferbe, luăm spuma.

Batem în supieră 5—6 gălbenuşuri de ou, o linguriţă unt şi 10 linguri smântână proaspătă (frişcă), până se fac ca spuma ; scoatem apoi scorţişoara şi cuişoarele din bere, şi punem tot câte puţină bere peste spuma de smântână şi peste gălbenuşuri, mestecând continu, să

nu se opărească gălbenuşurile, apoi servim, cu felii de franzelă, prăjite la foc.

37. Supă de ciocolată.

Ferbem două batoane de ciocolată rasă, în 2 kgr. lapte şi zahăr după plac. Batem în supietră 2 gălbenuşuri de ou, peste care punem din ciocolata feartă tot câte puţin, tot-odată mestecând bine şi servită, cu felii de franzelă prăjită.

88. Bulion.

Facem o supă, bună, de vacă cu oase multe şi cu mult zarzavat; după ce este feartă, o strecurăm şi o punem în supieră, adăugându-i arbagic verde, tăiat mărunt; punem în fiecare farfurie câte un gălbenuş de ou şi peste el punem bulion ferbinte din supieră şi servit.

39. Bulion rosietic.

Ferbem supa din mai multe feluri de carne precum: carne de vacă, tăiată în bucăţi, picioare de viţel zdrobite, măruntae de paseri, oase de vacă sdrobite, un sfert kgr. ficat de vacă, tăiat în felii şi prăjit în untură, sarea trebuincioasă, o ceapă roşie, mare şi bine coaptă; toate acestea ferte un ceas; apoi punem o jumătate ţelină mare, 1—2 rădăcini pătrunjel, 1—2 morcovi, un cartof mare, o rădăcină păstârnac, un sfert de varză mică, dulce, 1—2 felii lămâe 2—3 felii franzeluţă prăjite la foc, 15—20 boabe piper, o foae dafin, puţină floare de nucşoară precum şi o lingură zahăr pisat şi rumenit; toate lăsate să fearbă bine şi încet alte 2 ceasuri într'o oală acoperită; când ferb să nu uităm a lua spuma.

După ce supa este feartă ,o strecurăm prin sită şi cu o hârtie sugativă, ce o purtăm pe d'supra supei, adunăm toată grăsimea ei, apoi din nou o strecurăm de 2—3 ori printr'un şervet curat.

In caz când bulionul n'ar fi destul de limpede, îi adăugăm 2 albuşuri de ou cu cojile lor cu tot, bătându-le bine cu sârma de spumă, apoi pusă la foc, să dea numai odată în clocot; când observăm că face spumă, stropim cu zeamă de lămâe şi puţină apă şi din nou strecurat printr'un şervet. Astfel bulionul va rămâneà limpede şi poate fi servit la masă, ori cu pateuri, ori cu consommé, după plac.

40. Bulion alb.

Ferbem într'o oală smăluită 5 gkr. carne ciolănoasă (osoasă), de vacă şi de viţel, sdrobind ciolanele bine în 5 kgr. apă, adăugând şi o ceapă roşie coaptă; după ce au fert un ceas, punem zarzavatul, după cum am amintit la bulionul roşietic, o frunză dafin, 10—15 boabe piper, 10 boabe inibahar, sarea trebuincioasă; toate acoperite şi lăsate alte 2 ceasuri, să fearbă încet; după ce strecurăm bulionul şi-l limpezim bine, îl servim cu pateuri, consommè, etc.

41. Oglio supă.

Punem într'o cratiţă 150 grame măduvă de vacă şi după ce s'a topit îi adăugăm o bucată os de viţel tânăr, o bucată os de vacă, un cocoş sau o găină bătrână, tăiată în 4 bucăţi, o ceapă, o rădăcină morcov, alta de pătrunjel, una de ţelină, 15 boabe piper şi tot atâta inibahar, precum şi 100 gr., ficat de vacă şi o lingură sare, acoperind cratiţa bine, să se prăjească năbuşit până scade toată zeama; acum umplem cratiţa cu apă, sau mai bine cu supă de vacă strecurată, — dacă avem, — lăsând să mai fearbă 2 ceasuri; după aceea o strecurăm prin sită, lăsând-o puţin să se aşeze şi servită în ceşti cu pateuri, sau cu consommè, rizolo, etc.

42. Supă de pâine.

Facem o supă, bună, de vacă şi o strecurăm; înainte de a o servì, tăem în fiecare farfurie câte 6—7 fe-

liuțe de pâine, mici și subțiri ; după aceea împărțim supa în atâtea cești câte farfurii avem la masă, punând în fiecare ceașcă și câte un ou, dar încet pus, apoi punem cestile pe marginea mașinei să stea până când albușul ouălelor prinde o peliță subțire, mai punem apoi în fiecare ceașcă câte puțin arbagic verde, tăiat mărunt, și punând cestile pe o tavă ,le servim, deșertând supa din fiecare ceașcă, peste feliuțele de pâine din farfurii.

43. **Supă de Ragout.**

Ferbem o jumătate căpățână de vițel în 2 kgr. apă, cu o lingură sare ; căpățâna să fie bine spălată, curățită de păr, etc. După ce a fert pe jumătate, adăugăm o rădăcină de morcov, alta de pătrunjel, alta de păstârnac, o jumătate țelină și o ceapă. După ce au fert, facem un râmtaș rumen din 1 lingură unt și 1 lingură făină, punând peste el puțină supă, mestecându-l bine să nu rămână cocoloașe, apoi îl întoarcem în oala cu supă, lăsând să fearbă bine ca 10 minute.

Ferbem separat, în apă, o conopidă întreagă și curățită dar ruptă în rose mici ; când conopida este feartă, o strecurăm, punând-o pe o farfurie, până ne va trebui.

Prăjim năbușit într'o cratiță, în unt, ori în untură, câtevà (champignos), ciuperci curățite și tăiate felii.

Strecurăm supa în altă oală, iar carnea de pe căpățină o tăem în mici pătrate și o punem în supa strecurată ; tot asemenea punem și conopida feartă, precum și ciupercile prăjite, lăsându-le să dea odată în clocot și mai adăugând arbagic verde tăiat mărunt, servită.

Putem pune în această supă și felii de franzelă, prăjite.

44. **Supă cu ștrudel de măruntae.**

Ferbem măruntae de miel, sau jumătate măruntăi de vițel, pe cari, după ce sunt ferte, le tocăm mărunt cu pătrunjel verde ; în lipsa acestora, ne servim și de resturi de friptură rece.

Prăjim în multă untură (sau unt), ceapă bine tocată și pusă în tocătură de măruntae, pe care o piperăm, sărăm și o prăjim puțin, apoi lăsată să se răcească.

Facem o foaie de ștrudel, mestecând un sfert kgr., făină fină, cu o lingură untură (unt), cu mâinile pe scândura de bucătărie, adăugând puțină sare și apă, ca să căpătm un aluat mai mult moale, decât vârtos, frământându-l bine și adunându-l ca o turtă și lăsat pe scândură, acoperit cu șervet .să odihnească cel puțin un sfert de ceas ; după aceea îl întindem cu vergeaua și iară-l lăsăm să odihnească puțin, apoi îl întindem cu mânile în toate părțile peste o masă acoperită cu pânzătura, dar tot numai încet ca să nu-l rupem, până când foaia ajunge subțire ca foița de țigare. Marginile foaiei, cari de regulă, rămân mai groase, le rupem de jur-împrejur.

După ce am lăsat foaia ca un sfert de ceas să se usuce, o stropim cu unt sau untură caldă, peste toată suprafața și o îndoim, apucând de pânzătura de pe masă, ce atârnă dela marginea mesei în jos, așa că foaia rămâne numai cât suprafața mesei, de mare, îndoiturile e stropim din nou cu unt cald. apoi presărăm tocătura răcită, dar numai peste jumătate foaia și cu ajutorul pânzăturei o rostogolim pe masă, formând un sul gros.

Ungem o tavă cu unt, sau cu untură, punem sulul n ea și-l coacem în cuptor, rumen ; după ce s'a copt, îl ăem în felii mari, sau mai mici, după plac, pe cari le unem în supa strecurată, apoi servim.

45. **Supă de ștrudel cu griș.**

Aluatul acestui ștrudel, se face ca și al strudelului mai sus descris ; umplutura de griș însă, se face în hipul următor :

Prăjim 4 linguri griș în 2 linguri bune de unt, sau ntură, până se rumenește deschis ; fiind rumen, punem este el ca un păhar supă de vacă strecurată, puțină are, pătrunjel verde tocat, să fearbă până ce scade ama, apoi lăsat să se răcească ; cu această compozi-

ţie presarăm foaia de strudel numai pe jumătate, for- mânt sulul şi urmând întocmai ca la strudelul de mă- runtae.

46. Supă cu budincă de ficat. (Consommé de ficat).

Radem pe răzătoare 1 sfert ficat de viţel, sau d porc, folosind numai ce cade sub răzătuore ; acestuia adăugăm puţină ceapă şi pătrunjel, tocate mărunt, pre cum şi o franzeluţă muiată în lapte dulce şi stoarsă bine pe urmă toate date prin sită.

Mestecăm într'un castron 100 gr., unt, până se fac ca spuma, punem şi puţină sare, 5 gălbenuşuri de ou toate bine mestecate, apoi adăugăm şi ficatul ras şi da prin sită, după ce l'am subţiat mai înainte cu 4—5 lin guri de lapte dulce ; pe urmă mai adăugăm şi spum bine bătută din 5 albuşuri, toate le mestecăm uşor.

Această compoziţie o punem într'o formă de bu dincă, unsă bine cu unt şi acoperită cu un capac, pes care punem jăratic, lăsând să fearbă ¾ ceas în aburi după aceea răsturnăm budinca pe o farfurie, o tăiem î bucăţi, după plac şi servită separat la supa de vacă strecurată în supieră.

47. Supă cu budincă de frecăţei.

Facem dintr'un ou şi făină, frecăţei, pe cari îi fe bem în puţină supă de vacă, până se îngroaşă, meste când continu să nu se lipească ; punem în frecăţei lingură bună de unt şi apoi lăsaţi să se răcească.

Batem într'un castron 5 gălbenuşuri de ou cu ar bagic verde, tăiat mărunt, 1 sfert kgr. şuncă slabă, fear şi bine tocată, apoi puse în frecăţeii răciţi, mestecân du-le bine.

Ungem o formă de budincă cu unt, punem compo ziţia în ea, să fearbă în aburi ca ¾ de ceas ; după ce fert, o răsturnăm pe o farfurie şi tăiată după plac, ser vită la supa de vacă, strecurată în supieră.

48. Supă de Consommé cu cartofi.

Mestecăm într'un castron o lingură unt, până se face ca spuma ; punem apoi 4 gălbenuşuri de ou şi puţină sare, precum şi 4 cartofi mari ferţi, răciţi şi raşi, toate mestecate ; pe urmă mai adăugăm şi spuma bine bătută din 4 albuşuri, precum şi o lingură de făină fină, presă- tă câte puţin şi mestecate uşor.

Ungem o formă mică de consommé (fig. 22), cu unt, o presărăm cu puţină făină, punem compoziţia în a, să fearbă în aburi ca o jumătate de ceas ; după a- ea răsturnată pe o farfurie şi tăiată în felii, — după plac, — servită la supa de vacă, strecurată în supieră.

49. Supă cu budincă de griş.

Ferbem într'o oală mică 5 linguri griş cu puţină supă de vacă strecurată, până se îngroaşă, rămânând mai mult moale decât vârtos, apoi lăsat să se răcească.

Mestecăm într'o farfurie, o lingură unt, până se face ca spuma, î-i adăugăm 4—5 gălbenuşuri de ou, puţin pătrunjel verde tăiat mărunt şi le mestecăm bine ; după aceea punem şi grişul răcit, precum şi o lingură besmet pisat şi din nou le mestecăm bine ; pe urmă mai punem şi spuma bătută din 4-5 albuşuri, uşor mestecate.

Ungem o formă mică de budincă (fig. 24) cu unt, punem compoziţia în ea, să se coacă în cuptor, timp de ¼ de ceas ; după ce budinca este coaptă, o răsturnăm pe o farfurie, o tăiem în felii şi servită la supa de vacă strecurată în supieră. In caz că nu avem forme de bu- dincă, putem pune compoziţia, să se coacă şi într'o cra- niţă adâncă, sau în o oală mai mică.

50. Supă de consommé cu tăieţei.

Facem tăeţei dintr'un ou şi făină, ca şi pentru supa de vacă (vezi la tăeţi), pe cari îi ferbem în puţină supă arsă de vacă, până se îngroaşă, apoi lăsaţi să se ră- cească ; după ce s'au răcit, îi mestecăm cu 3 gălbinişuri

de ou și sarea trebuincioasă, mai adăugându-le și spu
ma bine bătută din 3 albușuri și ușor mestecate.

Ungem bine o formă mică de budincă (fig. 21), c
unt, punem numai jumătate din compoziția de sus în ea
lăsând să urmeze petste ea, un strat ca un deget d
gros tocătură, de carne friptă, iar peste acest strat pu
nem cealaltă jumătate a compoziției, să se coacă fru
mos, rumen, la un foc iute; fiind budinca coaptă, o răs
turnăm pe o farfurie și tăindu-o, — după plac, — în feli
le servim separat lângă supa strecurată în supieră.

Tocătura de carne se face din rămășițe de oric
carne friptă, răcită și tocată mărunt.

Prăjim multă ceapă tăiată mărunt în untură fer
binte, până se rumenește, peste care punem și tocătur
de carne, puțin piper pisat și pătrunjel verde tocat, mă
runt, și lăsate să se mai prăjească puțin, apoi între
buințate.

51. **Supă de consommé cu creeri.**

Opărim cu apă ferbinte un creer de vițel, sau d
vacă, îi luăm pelița de pe el, apoi îl dăm prin sită.

Mestecăm într'un castron 1½ lingură unt, până s
face ca spuma, în care punem și 5 gălbinușuri de o
puțină sare și le mestecăm bine ; apoi punem și creer
dați prin sită, pe urmă adăugăm și spuma bine bătut
din 5 albușuri și atâta pesmet pisat, cât cere un sfe
kgr. lapte dulce, ca să se înmoaie, apoi toate ușor me
tecate.

Ungem cu unt, bine, o formă mică (fig. 23), d
consommé, punem compoziția în ea, să se coacă frumo
rumen, timp de 3 ¾ de ceas ; după ce consomme-ul s
copt, îl răsturnăm pe o farfurie și tăiat în felii, servi
lângă supa strecurată în supieră.

52. **Supă de consommé cu lapte.**

Batem într'o oală mai mică, cu sârmă de spumă,
ouă într'o jumătate kgr. lapte dulce și puțină sare, pân
se fac ca spuma ; această composiție o punem într

formă de budincă, unsă cu unt ; o acoperim bine cu un
capac, să fearbă în aburi, timp de un sfert de ceas (fig.
19) ; după aceea o răsturnăm peste o farfurie.

Strecurăm supa de vacă în supieră, punem puțin
arbagic verde, sau pătrunjel, tăiat mărunt, iar consom-
mé-ul tăiat în felii ; punem în fiecare farfurie câte-o fe-
lie și peste ea supă din supieră.

53. **Supă de consommé de ficat.**

Mestecăm într'un castron 1¾ lingură unt, până se
face ca spuma ; adăugăm 4 gălbinușuri de ou, puțină
sare și le mestecăm bine ; punem în această compoziție
și un sfert kgr., ficat de vițel, sau de porc, dat prin ră-
zătoare, foarte puțină nucșoară rasă și din nou meste-
cate bine ; pe urmă mai aăugăm și spuma bine bătută
și 4 albușuri, precum și o lingură pesmet, pisat, câte
puțin presărat, și ușor mestecate. Ungem o formă mică
de consommé (fig. 24), cu unt, punem compoziția în
ea, să se coacă, în cuptor, la un loc iute, timp de o ju-
mătate de ceas ; după aceia răsturnat pe o farfurie.
Strecurăm supa de vacă în supietră, punem puțin ar-
bagic verde sau pătrunjel, — tăiat mărunt, iar consom-
mé-ul tăiat felii ; — punem în fiecare farfurie câte 1—2
felii și peste ele supă din supieră, servim.

54. **Altă supă cu consommé de creeri.**

Opărim un creer de vițel, sau de vacă cu apă fer-
binte, luându-i pelița, de pe el. Tăem în felii 2 franze-
lute, și le ferbem în o jumătate kgr. lapte dulce, până se
îngroașe. Atât creerii cât și franzelele ferte, le trecem
apoi prin sită.

Prăjim năbușit, în o lingură de unt, 20 ciuperci
(champignos), tăiate în felii subțiri, cu puțin pătrunjel
verde tăiat mărunt și puțină sare.

Mestecăm într'o farfurie, o lingură unt, până se
face ca spuma în care mai punem puțină sare și 5 găl-
benușuri de ou și le mestecăm bine ; apoi adăugăm

creerii cu franzela cât şi jumătate din ciupercile prăjite şi din nou le mestecăm bine ; pe urmă punem şi spuma bine bătută din 5 albuşuri, precum şi 2—3 linguri pesmet pisat, presărat câte puţin şi mestecate uşor.

Ungem bine cu unt o formă de consommé (fig. 19) iar ciupercile rămase, le aşezăm de jur-împrejurul formei, apoi punem compoziţia în ea, să fearbă în aburi timp de ¾ de ceas ; după aceea răsturnată pe o farfurie tăiată în felii şi servite la supa de vacă strecurată, cu arbagic verde tăiat mărunt, sau cu pătrunjel tocat.

55. **Supă cu tortă, de făină.**

Punem într'un castron 6 gălbenuşuri de ou, puţină sare şi le mestecăm tot numai într'o parte, timp de un sfert de ceas ; adăugăm şi 1½ linguri făină, presărată tot câte puţin şi mestecată bine, la urmă punem spuma din 6 albuşuri, şi mestecate uşor.

Ungem o tavă mică (fig. 27), cu unt, punem compoziţia în ea, să se coacă frumos rumen. Tava să fie aşa de înaltă, ca torta să nu fie mai groasă de cât un deget.

După ce torta este coaptă, o tăem în mici cuburi şi puse în supa strecurată, cu arbagic verde, tăiat mărunt şi imediat servită.

56. **Supă, cu tortă de creeri.**

Opărim cu apă feartă un creer de viţel, sau de vacă, după aceia îi luăm peliţa.

Ferbem în lapte dulce o franzeluţă, tăiată în felii şi atât creerii cât şi feliile de franzeluţă le dăm prin sită.

Mestecăm într'un castron 1½ linguri unt, până se face ca spuma, adăugându-i 5 gălbenuşuri de ou, puţină sare precum şi creerii daţi prin sită, apoi bine mestecate. Prăjim năbuşit într'o jumătate lingură de unt 15—20 ciuperci (champignos) curăţite şi tăiate în felii cu pătrunjel verde tăiat mărunt şi puţină supă de vacă, după ce sunt prăjite le tăem mărunt şi le mestecăm în creerii daţi prin sită, adăugând şi spuma bine bătută din

5 albuşuri, precum şi o mână pezmet pisat, tot câte puţin presărat şi uşor mestecate.

Ungem cu unt o tavă mică (fig. 27), punem compoziţia în ea, întinzând-o şi potrivind-o ca un deget de groasă, să se coacă frumos rumen ; după ce s'a copt, o răsturnăm pe o scândură curată şi o tăiem în mici cuburi, puse în supa strecurată din supieră, cu arbagic verde tăiat mărunt şi servit.

57. **Supă cu tortă imperială**

Batem cu sârma de spumă, într'o oală mai mică, 5 gălbenuşuri, pe care le mestecăm cu spuma bine bătută din 5 albuşuri, 100 gr. făină fină, presărată câte puţin, puţină sare şi 4—5 linguri smântână ; toate acestea din nou bătute cu sârma de spumă. — Ungem o tavă mică (fig. 27), cu unt, punem compoziţia în ea, să fie de un deget de groasă, apoi coaptă frumos rumen, timp de o jumătate de ceas ; după aceea răsturnată pe o scândură şi tăiată în mici cuburi, puse în supa strecurată din supieră, cu arbagic verde tăiat mărunt sau cu pătrunjel tocat.

58. **Altă supă cu tortă de creeri.**

Opărim cu apă ferbinte un creer de viţel sau de vacă luăm peliţa de pe el, apoi îl trecem printr'o sită.

Mestecăm într'un castron o lingură unt, până se face ca spuma, adăugându-i 5 gălbenuşuri de ou, puţină sare, şi mestecate tot într'o parte, timp de un sfert de ceas ; punem şi creerii daţi prin sită, precum şi atâta pesmet pisat, cât cere un sfert kgr. lapte dulce şi din nou le mestecăm bine ; pe urmă mai adăugăm spuma bine bătută din 5 albuşuri şi mestecate uşor.

Ungem o tavă cu unt (fig. 27), punem compoziţia în ea, să se coacă frumos rumen ; după ce torta este coaptă, o răsturnăm pe o scândură şi cu un model mic de tinichea (fig. 34)i tăem diferite figuri, pe care le punem în supa strecurată din supieră, cu puţin arbagic verde, tăiat mărunt.

59. Supă cu găluşti de cartofi, prăjite.

Ferbem 4—5 cartofi mari, îi curăţim de coaje şi după ce s'au răcit, îi radem pe răzătoare.

Mestecăm într'o farfurie o lingură unt, până se face ca spuma, în care punem 3 gălbenuşuri şi un ou întreg, bătându-le bine cu lingura adăugăm apoi puţină sare, precum şi cartofi raşi, o lingură făină fină, toate din nou bine mestecate. Din această compoziţie formăm, între mâini, găluşti de mărimea unei nuci, rostogolindu-le mai întâi în ou bătut, apoi în pesmet pisat şi prăjite în untură ferbinte, până se rumenesc ; după aceea le punem în supieră, strecurând supa de vacă peste ele, adăugând şi puţin arbagic verde tăiat mărunt, sau pătrunjel tocat.

Aceste găluşti pot fi servite şi ca garnitură la friptură.

60. Supă cu frigănele.

Opărim un creer de viţel, sau de vacă, cu apă ferbinte, îi luăm pelita şi îl trecem prin sită.

Prăjim într'o lingură unt (sau untură), o ceapă mare şi pătrunjel, tăiate mărunt, punem şi creerii, puţină sare, piper, inibahar pisat, să se prăjească puţin, adăugând şi o lingură făină, mestecându-le bine şi luate de la foc.

Tăiem 2—3 franzeluţe în felii subţiri, ungem una din ele cu creerii prăjiţi şi cu altă felie o acoperim, apăsându-le bine.

După ce am procedat cu toate feliile astfel, le muiem în lapte dulce şi le punem pe o farfurie ; batem într'o farfurie 2—3 ouă întregi, muiem fiecare pereche de felii şi le prăjim în untură ferbinte, până ce devin frumoase rumene ; apoi puse în supieră, strecurăm supa de vacă peste ele, adăugând pătrunjel verde, sau arbagic tăieate mărunt şi imediat servită.

61. Supă cu cârnăţei de creeri.

Opărim cu apă ferbinte un creer de viţel sau de vacă, îi luăm pelita îl tocăm cât se poate de mărunt, îi

dăm piper pisat, sare şi pătrunjel verde, tocat. Tăiem felii subţiri de franzeluţă, pe care le ungem cu creerii tocaţi, iar cu alte felii neunse, le acoperim ; după aceea tăiem cu un cuţit perechea de felii lipite, făşii lungi şi ca un deget de late, pe cari le dăm în ouă bătute, în pesmet pisat şi pe urmă le prăjim în unt ferbinte, până se rumenesc. Acestea se servesc în supa de vacă strecurată, ori cu pătrunjel verde, ori cu arbagic verde, tăiat mărunt.

62. Supă cu gogoşi de ficat.

Tocăm mărunt 3—4 ficaţi de raţă sau de gâscă, cărora le adăugăm pătrunjel verde tocat, precum şi o jumătate franzeluţă, muiată mai întâiu în lapte dulce, apoi stoarsă bine.

Prăjim ficatul, dar numai pe jumătate, într'o lingură unt fierbinte, îl sărăm şi îi punem puţin piper şi inibahar pisat. Tăiem felii subţiri de franzelă, şi fiecare felie o tăiem cu o formă de tinichea rotundă (fig. 100), în figuri rotunde ; le muiem pe o parte în ou bătut şi pe această parte punem ca o linguriţă din ficatul preparat şi le punem în untură, sau în unt ferbinte, să se prăjească, dar cu ficatul în jos şi fără a le mai întoarce. Fiind prăjite frumos rumen, le punem în supieră, strecurând peste ele supa de vacă şi adcugând arbagic verde, tăiat mărunt, sau pătrunjel tocat, servim imediat.

63. Supă cu cornuri de orez.

Spălăm 4 linguri de orez şi-l prăjim foarte puţin, într'o lingură unt, punând peste el, din când în când, câte puţină supă de vacă strecurată, să fearbă năbuşit până se îngroaşe şi se moaie şi lăsat să se răcească ; după ce s'a răcit îi adăugăm 2 albuşuri de ou, ca să se lege bine.

Din această compoziţie formăm, pe o scândură, de bucătărie, mici cornuri, presărându-le cu puţină făină şi rostogolite în ouă bătute şi în pesmet pisat, le prăjim în unt, sau în untură până devin rumene ; după aceea

le punem în supieră, cu arbagic verde tăiat mărunt, sau cu pătrunjel tocat, iar peste ele strecurăm supa de vacă şi o servim imediat.

64. Supă cu cârnaţi din tocătură.

Mestecăm într'un castron, 1½ lingură unt până se face ca spuma îi adăugăm puţină sare, 3 gălbenuşuri de ou şi puţin piper pisat şi le mestecăm bine.

Tocăm un sfert kgr. carne friptă de viţel, sau de miel, dar rece, adăugându-i şi 1—2 cepe tăiate mărunt dar prăjite, le mestecăm toate bine, mai adăugând şi spuma bine bătută, din 3 albuşuri, mestecate uşor.

Ungem un şervet bine cu unt, punem toată compoziţia în el, formând un sul gros ca salamul, apoi legăm şervetul la ambele capete, cu o sforicică şi-l fierbem timp de un ceas, într'o cratiţă cu apă sărată, şi acoperită. Să nu uităm că apa sărată să fearbă când lăsam sulul în ea. După ce a fert sulul îl lăsăm, să se răcească puţin, tăem sforicelele şi-l desfacem cu băgare de seamă să nu se strice, şi tăiat în felii ca un deget de groasă punem în fiecare farfudie câte 2—3 felii, peste care punem supă strecurată din supieră, cu arbagic verde tăiat mărunt, sau cu pătrunjel tocat mărunt şi servit.

65. Supă cu gogoşi din carne tocată.

Tocăm bine un sfert kgr. carne friptă de curcan, de găină, clapon sau şi de viţel ; acestei tocături îi adăugăm 3—4 cepe tăiate mărunt şi prăjite rumen într'o lingură untură, apoi îi mai adăugăm 10—15 ciuperci (fig. 1 tabl. 114, champignos) tăiate felii şi prăjite năbuşit, puţin piper, sare şi frunze de pătrunjel tăiat mărunt ; după ce sunt prăjite şi răcite, le adăugăm 3 gălbenuşuri de ou şi o jumătate franzeluţă, muiată în lapte dulce, bine stoarsă şi sfărâmată, toate bine mestecate.

Presărăm pe scândura de tăiţei pesmet pisat, punem tocătura pe scândură şi o turtim cu mâna, până

devine ca un deget de groasă şi o presărăm din nou cu puţin pesmet pisat.

Tăem din această compoziţie, cu o formă de tinichea rotundă, (fig. 100), gogoşi mici, pe cari îi prăjim rumen în untură ferbinte şi îi punem în supa de vacă strecurată, cu pătrunjel verde tăiat, ori cu arbagic.

66. Supă cu macaroane imitate.

Radem pe răzătoare 3 franzeluţe mici, de coaje, le muiem în lapte dulce, unde le lăsăm să stea ca un sfert de ceas ; după aceea le stoarcem de lapte şi sfărâmându-le, le prăjim într'o lingură de unt. apoi lăsate să se răcească : fiind răcite le adăugăm 4 ouă întregi, sparte când pe când, câte unul şi după fiecare ou bine mestecat, mai adăugând puţină sare, şi din nou mestecăm compoziţia, până devine ca un aluat.

Acest aluat vine pus în sitiţa, (fig. 40) şi presat de-a dreptul în supa clocotindă ca să fearbă, ori presat în untură ferbinte, să se prăjească rumen, în formă de macaroane, pe care le punem în supa strecurată. cu arbagic sau cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

67. Supă cu cârnaţi de clătite.

Facem un aluat ca de clătite (vezi la clătite). din care coacem 5—6 clătite ; fiecare clătită o umplem cu tocătura ce urmează mai jos şi o sucim în formă de cârnaţi, apoi tăind fiecare clătită în 3 bucăţi, le dăm prin ouă bătute, prin pesmet pisat şi le prăjim în multă untură ferbinte până devin rumene ; le punem apoi în supieră. cu arbagic verde, sau pătrunjel tăiat mărunt, strecurăm supa de de vacă peste ele şi servim.

Tocătura cu carne umplem aceste clătite, se face în modul următor : Tocăm, ca un sfert kgr. carne de viţel friptă ; prăjim într'o lingură untură ferbinte, 2—3 cepe. pătrunjel verde tăiate mărunt, punem şi tocătura de carne. precum şi o mână de pesmet pisat, puţină sare şi piper, după plac, precum şi câteva linguri supă, acope-

rind cratiţa să se prăjească năbuşit, mestecând din când în când, să nu se ardă. După ce s'a răcit, întrebuinţăm ca umplutură pentru clătite.

68. Pateuri pentru bulion.

Facem un aluat de strudel dintr'o jumătate kgr. făină (vezi la strudel), pe care-l împărţim în 10-12 turtiţe.

Fiecare turtiţă o întindem pe masă, întâi cu ver- geaua şi după ce s'a odihnit ca un sfert de ceas, formă o foaie, cât se poate de subţire, rupându-i marginile apoi lăsată să se usuce, timp ca un sfert de ceas ; dup ce s'a svântat foaia. o stropim cu puţin unt topit şi cal o îndoim de toate 4 părţile, aşa ca marginile să se în tâlnească la mijloc, şi din nou stropită cu puţin unt iar îndoită de toate părţile ca să căpătăm, un pătr mic, ca de 25 cm. lung şi 20 cm. lat, pe care iar îl u gem cu unt cald.

La mijlocul acestui pătrat, punem o lingură toc tură de carne friptă, (vezi la tocături) potrivindu-o eg de groasă. îndoindu-i marginile de două părţi. iar d partea opusă sucit. formând un sul scurt şi gros, num pateu.

Astfel urmăm cu toate turtiţele, apoi aşezăm p teurile pe o tavă unsă bine cu unt, ungem suprafaţa l tot cu unt şi coapte în cuptor frumos rumen şi servi calde, la bulion, oglio-supă etc.

69. Pateuri din aluat de unt.

Facem un aluat de unt, (vezi aluatul de unt) îl î tindem într'o foaie ca un deget de groasă, din care t iem, cu o formă de tinichea (fig. 100), gogoşi de m rime mijlocie ; pe unii dintre aceşti gogoşi, punem linguriţă de tocătură (vezi la tocătură), iar cu alţii ac perim tocătura, apăsând cu degetele împrejurul tocă rei, să se lipească gogoşi bine unii de alţii, dar fă a le strica marginele ; pe urmă îi ungem la suprafa

u ou bătut, î-i punem pe o tavă mare şi copţi iute la un foc bun ; după aceea serviţi calzi la bulion, oglio- upă etc.

B. CIORBELE

70. Ciorbă de crap.

Cel mai bun peşte pentru ciorbă este crapul. Ciorba de crap se pregăteşte în modul următor :

Ferbem într'o cratiţă mai mare, 3 kgr. apă, o rădăcină morcov, 1—2 rădăcini pătrunjel, 2 cepe, 10—15 boabe piper, 1—2 foi dafin şi o lingură sare. Până ferb acestea, facem un rântaş, dintr'o lingură untură şi o lingură făină ; când rântaşul este rumen, punem şi 2 cepe tăiate mărunt ; când şi ceapa este rumenă, punem puţină boia de ardei şi toate întoarse în ciorbă, mes- tecând să nu rămână cocolaşe şi lăsând-o să fearbă mai departe ca 30 minute.

Curăţim de solzi un crap, ca de 2 kgr., îl spălăm bine în 2—3 ape, îl desfacem şi-l mai spălăm numai în- tr'o apă, ca să nu-şi piardă dulceaţa ; după aceiat tăiat în bucăţi şi pus să fearbă încet, în cratiţa cu zarzavat, dar acoperită.

După ce peştele este fert, strecurăm zeama printr'o sită într'altă oală, în care punem şi bucăţile de peşte, alese din zarzavat.

Batem în supieră 3 gălbenuşuri de ou şi 3 linguri smântână şi oţetul trebuincios, punând peste acestea tot câte puţină ciorbă şi mestecând bine având grije să nu se opărească ouăle şi punem bucăţile de peşte, pă- trunjel verde tăiat mărunt şi servit.

71. Ciorbă de Ştiucă.

Se face ca şi ciorba de crap, numai că în locul cra- pului, punem ştiucă.

Ştiuca nu o servim în ciorbă ; nu o tăiem în bucăţi, ci o servim numai ca rasol, cu sos de hrean crud, sau

fert, (vezi la sosurîi, iar în ciorbă punem bucăţele d franzelă, prăjite în untură (sau unt), precum şi pătrun jel tăiat mărunt.

Când ştiuca, sau crapul are icre, atunci facem di ele găluşti de icre, şi iată cum : Curăţim icrele de peli lor, le sărăm puţin şi le batem bine, cu furculiţa într farfurie ; în altă farfurie mestecăm o lingură unt, sa untură, până se face ca spuma, adăugând 2 ouă, o ceap foarte mărunt tocată, pătrunjel verde tocat, icrele, pu ţin piper precum şi foarte puţină făină fină (ca o lin gură), bătându-le bine din nou ; apoi cu o lingură tăie găluştile şi le ferbem în ciorba de peşte, strecurată Găluştile să le punem să fearbă numai când ciorba ferb lăsându-le să fearbă ca un sfert de ceas, încet şi cu oal acoperită.

72. Ciorbă din orice fel de peşte, cu zeamă de varză acră sau cu borş.

Punem să fearbă 2 părţi zeamă de varză acră, sa borş, cu o parte apă, luând spuma ce s'ar forma, ap adăugăm 2—3 cepe tăiate mărunt, pătrunjel verde to cat, puţin piper pisat, peştele curăţit, spălat şi tăiat bucăţi, precum şi puţin hrean ras ; când peştele est fert, servim ciorba la masă fără a o mai strecura.

73. Ciorbă cu găluşti de peşte.

Peştele fert şi răcit, îl curăţim de oase şi-l tocă bine, adăugându-i miez de franzelă, muiat în untdelem fin, o ceapă coaptă şi tocată, sare, puţin piper pisat pătrunjel verde tocat ; toate acestea bine mestecate.

Din această compoziţie ,formăm între mâini, cu p ţină făină, mici găluşti, pe cari le prăjim în undelem până se rumenesc şi puse în borş, sau în zeama de varz acră, în care am fert peştele şi servim.

74. Ciorbă ţărănească, de peşte sărat.

Spălăm peştele sărat, mai întâiu în apă caldă, îl cu răţim de solzi şi pus să stea, timp de o jumătate ceas, în lapte dulce, ca să-i tragă sarea.

Punem să fearbă 2 kgr. apă cu 2 cepe, pătrunjel de tocate mărunt şi puţin piper pisat când acestea rb, punem şi peştele cu puţin hrean ras. După ce peş- e este fert mestecăm bine o lingură făină cu 2—3 lin- uri oţet într'altă oală, peste care punem tot câte puţină rbă, mestecând bine, şi lăsându-o să mai dea odată clocot ,apoi servită cu mămăliguţă.

Dacă ciorba nu este destul de acră, mai adăugăm t, după plac.

75. Ciorbă bănăţeană.

Tăem în bucăţele un pui, sau un kgr. carne de viţel, de miel, o sărăm, şi o punem într'o oală, cu o rădă- morcov, 2 de pătrunjel, o ceapă, 8—10 boabe pi- , 2 foi de dafin, toate să fiarbă în 2 kgr. apă.

Până ferb acestea, facem un răntaş dintr'o lingură ură cu o lingură făină ; când răntaşul este rumen, pu- o ceapă tăiată mărunt, să se prăjească rumen, mai ugând şi puţină boia de ardei, precum şi puţină , sau apă, mestecând bine să nu rămână cocoloaşe întoarcem în oala cu ciorbă, să mai fearbă puţin. într'o altă oală mică, punem ca 2 linguri orez, spă- să fearbă în apă ; batem în supieră 2 gălbenuşuri ou şi 2 linguri smântână, zeamă de lămâie şi peste stea, strecurăm ciorba, mestecând-o bine ; alegem bucăţelele de carne în ciorbă, precum şi orezul fert şi urat, pătrunjel verde tocat şi o servim. Dacă nu e ul de acră îi mai adăugăm zeamă de lămâie.

76. Ciorbă de tarhon (tarcăn).

Tăem în bucăţele un pui, sau un kgr. carne de viţel de miel ; le sărăm şi le punem într'o oală cu o rădă- morcov, 1—2 de pătrunjel, o ceapă tăiată mărunt, le să fearbă în 2 kgr. apă; când carnea este aproape , strecurăm ciorba într'altă, oală, unde punem şi ile de carne, precum şi tarhon şi pătrunjel tăiat unt, lăsându-le să mai fearbă ca 10—15 minute.

Până atunci batem în supieră 3 gălbenuşuri de
cu 3 linguri smântână şi zeamă de lămâie, după p
punând peste acestea tot câte puţină ciorbă, mestec
totodată bine, până punem toată ciorba, apoi o ser

77. Ciorbă de măcriş.

Se prepară ca şi cea de sus, punând în loc de
hon, măcriş şi prăjind felii de franzelă, în unt, pe ca
punem în ciorbă.

78. Ciorbă de agrişe.

Tăem în bucăţele un pui, sau un kgr. carne de
sau de miel, le sărăm şi le punem într'o oală cu o r
cină morcov, 2 de pătrunjel, să fearbă în 2 kgr. apă
Când carnea este feartă, curăţim o jumătate kg
grişe, pe care le punem în oală, cu pătrunjel verde
cat să fearbă ca 15 minute.
Batem în supieră 3 gălbinuşuri de ou, şi 3 lin
smântână, punând peste ele tot câte puţină ciorb
mestecând continu, apoi o servim. Să nu uităm, ca
inte de a servi ciorba, să scoatem zarzavaturile di

79. Ciorbă de mere.

Se prepară ca şi ciorba de agrişe, cu deosebire
mai că în locul agrişelor, punem mere creţeşti, cu
de coajă şi tăiate felii.

80. Ciorbă de fasole verde.

Tăem în bucăţele un pui, sau un kgr. carne de
sau de miel, le sărăm şi le punem într'o oală cu 2
apă, să fearbă.
Când carnea este pe jumătate feartă, curăţi
kgr. păstăi de fasole verde pe cari le spălăm bine
iate în jumătate de-alungul, le punem să fearbă în
cu carne, adăugându-i şi puţin pătrunjel verde

ând fasolea este feartă, facem un răntaş rumen, dintr'o
ngură untură şi 2 linguri făină, în care punem şi o că-
ţână mică de usturoi, tocată mărunt, precum şi puţină
oia de ardei, punând peste rântaş imediat, tot câte pu-
nă ciorbă din oală, în acelaş timp mestecând bine, să
u se formeze cocoloaşe şi întors în oala mestecând
ine, şi lăsat să mai fearbă ca 10 minute.
Batem în supieră 3 linguri smântână şi 3 linguri
et, peste care punem şi ciorba din oală ; nefiind ciorba
stul de acră, îi mai adăugăm oţet, după plac şi servim,
u îi mai adăugăm apă caldă dacă ar fi prea groasă.

81. Ciorbă de patlagele roşii.

Spălăm în apă rece 20—30 patlagele roşii, le rupem
le punem într'o oală, cu 2—3 foi ţelină câteva foi pă-
unjel, 2—3 cepe tăiate în felii, să fearbă în 2 kgr. apă.
ind pătlăgelele ferte, le dăm prin sită, presând tot su-
l din ele.
Facem un răntaş, dintr'o lingură untură şi una de
nă ; când răntaşul este rumen, îi adăugăm şi puţină
ia de ardei, punând peste el tot câte puţină zeamă de
tlagele date prin sită, mestecând bine, să nu rămână
coloaşe, apoi îl întoarcem în oală, adăugând puţin
trunjel tăiat mărunt şi ca 2 linguri orez spălat, să
arbă şi servită.
In locul orezului, putem servì ciorba şi cu bucăţele
franzelă, prăjite în unt, sau în untură.
Dacă vrem să fie şi mai bună ciorba de patlagele,
unci luăm jumătate zeamă de pătlăgele date prin sită
jumătate supă de vacă.

82. Ciorbă de pătlăgele cu bucăţele.

Tăem în bucăţele un pui, sau un kgr. carne de viţel
u de miel, le sărăm, le prăjim năbuşit, până la rume-
ală, într'o cratiţă acoperită, într'o jumătate lingură
, sau untură ; când carnea este rumenă, punem peste

ca zeamă de pătlăgele roşii, ferte şi date prin sită, pre
cum şi pătrunjel verde tocat mărunt.

Facem un răntaş dintr'o lingură untură, sau unt ş
o lingură făină ; când răntaşul este rumen, punem pu
ţină boia de ardei, precum şi puţină supă, mestecân
bine să nu rămână cocoloaşe şi îl întoarcem în oala c
ciorbă, lăsând să mai fearbă încet, ca un sfert de cea
cu oala acoperită.

Batem în supieră 2—3 linguri smântână, punen
peste ea tot câte puţină ciorbă, tot odată mestecân
bine şi o servim.

83. Ciorbă de lămâe.

Tăem în bucăţele un pui, sau un kgr. carne de v
ţel sau de miel, o sărăm şi o punem într'o cratiţă cu
lingură untură, sau unt, ferbinte, acoperind cratiţa,
carnea să se prăjască năbuşit mestecând din când să
se ardă ; fiind carnea rumenă, punem 2 kgr. apă, p
trunjel verde tocat şi coaja rasă de la o jumătate l
mâie, lăsând să fearbă.

Până acestea ferb, facem un răntaş, dintr'o lingu
untură sau unt, cu 2 linguri făină şi când s'a rume
bine, punem puţină zeamă peste el, mestecând să nu
formeze cocoloaşe şi îl întoarcem în cratiţa cu car
lăsând să mai fearbă puţin ; după aceea acrim ciorb
cu zeamă de lămâie, cât cere trebuinţa şi servim.

84. Ciorbă de pătlăgele roşii, iarna.

Ferbem, într'o oală, 1½ kgr. apă, cu o rădăc
mică de ţelină, 1—2 de pătrunjel, 1 morcov, 1—2 c
şi o linguriţă de sare ; dacă avem vre-o bucată ca
de vacă, sau vre-un os, le ferbem şi acestea, căci as
ciorba va fi mai bună. Când acestea sunt ferte, fac
un răntaş, dintr'o lingură untură, sau unt, cu o ling
făină ; fiind răntaşul rumen, punem, puţină boia de ar
şi puţină apă, mestecându-le bine să nu rămână co
loaşe şi îl întoarcem în altă oală, adăugându-i o st

bulion de pătlăgele roşii, de un kgr., puţin pătrunjel verde tocat, lăsând să mai fearbă ca 5 minute.

Mestecăm în supieră 2—3 linguri smântână, punem ciorba peste ea şi o servim, cu cuburi de franzelă, prăjite în unt, sau în untură. In locul franzelei prăjite putem pune şi 2 linguri de orez fert.

85. Ciorbă de salată.

Punem într'o oală 1½ kgr. apă, să fearbă cu foi de usturoi şi pătrunjel verde, tăiate mărunt ,adăugând şi sarea tretbuincioasă.

Mestecăm într'un castron o lingură făină, 2 gălbinuşuri de ou, 2 linguri smântână şi 3—4 linguri, oţet, punând tot câte puţină apă din oala ce ferbe şi mestecând într'una, să nu se opărească ouăle, apoi le întoarcem în oală, să dea odată în clocot, punând tot atunci şi 2—3 mâni salată tăiată, dar nu mărunt şi spălată în mai multe ape.

De observat este, că salata nu trebue lăsată să fearbă, ci numai să dee odată în clocot, apoi luăm ciorba de la foc. Facem jumări din 5—6 ouă, cu cuburi de slănină friptă, pe cari le punem în ciorbă şi o servim ; în caz că nu este destul de acră, mai adăugăm oţet.

86. Ciorbă de ouă.

Facem într'o cratiţă un răntaş din 1½ lingură untură şi 2 linguri făină ; când răntaşul este rumen, îi adăugăm o căpăţână usturoi tăiat mărunt, precum şi puţină boia de ardei, dar fără a le lăsà să se prăjească, ci imediat punem în răntaş ca 1½ kgr. apă, dar tot câte puţină şi mestecând continu, să nu se formeze cocoloaşe ; având supă de vacă, punem din aceasta.

Lăsăm zeama să fearbă cu pătrunjel verde tocat, timp de 10—15 minute, apoi de fiecare persoană, socotind 1—2 ouă, le spargem şi le lăsăm încet în ciorbă, având grijă să fie separate şi să rămână întregi, ferbând ca 5 minute.

Mestecăm în supieră 3 linguri smântână, şi 3 lingu
oţet punem ciorba peste ele, mestecând de câteva o
lin şi apoi acrită, după plac, o servim.

87. Ciorbă de măruntaie.

Ferbem măruntaele unui miel, sau jumătate din mă
runtaele unui viţel, în 2 kgr. apă, punând şi 15—2
boabe piper, inibahar, o foaie dafin, o ceapă, frunze d
pătrunjel verde, o rădăcină morcov, una de pătrunje
precum şi o linguriţă sare ; după ce sunt ferte, scoate
măruntaele pe o scândură să se răcească şi le tăem
formă de tăeţei.

Facem un rântaş, dintr'o lingură untură şi 2 li
guri făină ; când rântaşul este bine rumenit, îi adăugă
o ceapă, tăiată mărunt şi când s'a prăjit şi ceapa, str
curăm supa, în care au fert măruntaele, peste rânta
mestecând să nu se formeze cocoloaşe, apoi punem
măruntaele tăiate, pătrunjel verde tocat, precum şi
jumătate coajă de lămâie rasă, lăsând să mai fearbă
10 minute.

In caz când ciorba ar fi prea groasă, o subţiem
puţină apă şi înainte de a o servi la masă, o acrim
zeamă de lămâie, sau cu oţet de vin.

88. Ciorbă acră, din orice carne.

Tăem, un kgr. carne de viţel, de miel ori un pui,
în bucăţele şi le ferbem în 2 kgr. apă, cu pătrunjel verd
tocat, 1—2 cepe tăiate mărunt, şi o linguriţă de sar
Când carnea este bine feartă, batem în supieră 2 gălb
nuşuri de ou şi 2 linguri smântână, punem ciorba pes
ele, tot câte puţină şi tot odată mestecând bine, şi a
crită cu zeamă de lămâie ori, cu oţet, servită.

89. Ciorbă cu cârnaţi afumaţi.

Tăem, cârnaţi afumaţi, în bucăţele şi le frigem l
tr'o cratiţă, în puţină untură. Punem într'o oală, 1½ kg

apă să fearbă cu 1—2 cepe tăiate mărunt, pătrunjel verde tocat precum şi bucăţelele fripte de cârnaţi.

Batem într'o farfurie 2 linguri smântână, un gălbinuş de ou, o lingură făină fină şi 3—4 linguri de oţet ; punem din acestea, tot câte puţin în zeama din oală, mestecând bine să nu rămână cocoloaşe, lăsând să mai dea odată în clocot, apoi o servim.

90. Ciorbă de potroace.

Ferbem într'un kgr. de apă o rădăcină de pătrunjel, o ceapă tăiată mărunt, aripile, ficatul, stomacul picioarele şi gâtul unei sau a mai multor gâşte, claponi, etc. Intr'o altă oală ferbem 1 kgr. de borş, luându-i spuma, pe care îl amestecăm cu măruntaele de pasere ferte, precum şi cu foi de pătrunjel şi de leuştean tocate mărunt, şi cu coaja rasă de la o lămâie, lăsându-le să fearbă bine toate împreună.

Dacă vrem să aibă borşul un gust mai bun, batem în supieră 2 gălbinuşuri de ou, şi 2 linguri smântână, punând din borş câte puţin şi mestecând într'una apoi servit.

Borşul cu carne de miel, sau cu pui, se face tot ca şi aceasta, numai că, aici mai adăugăm în borş şi puţin mărar, iar dresul cu gălbinuşuri, nu-l mai facem.

91. Ciorbă de urechiuşe (ciuperci galbene).

Curăţim şi spălăm în mai multe ape, un castron plin cu ciuperci galbene din Tab. 114 (fig. 5), le tăem în foiţi subţiri, şi puse pe o sită, să se scurgă de apă.

Prăjim într'o cratiţă, o lingură unt sau untură, 5—6 cepe tăiate mărunt ; când ceapa este rumenă, mai adăugăm şi puţină boia de ardei, pătrunjel verde tocat, sare precum şi ciupercile, acoperind cratiţa să se prăjească bine, năbuşit, până scade zeama ce iese din ele ; după ce sunt prăjite gata, punem peste ele apă, sau supă de

vacă, dacă avem, cât trebue să fie pentru o ciorbă, lă
sându-le să fearbă bine.

Facem un rântaş dintr'o lingură unt, sau untură cu
o lingură făină ; când rântaşul este rumen, punem pest
el tot câte puţină ciorbă, mestecând continuu, să nu ră
mână cocoloaşe şi lăsat să mai fearbă ca 10 minute.

Batem în supieră 3 linguri smântână cu 3 lingur
oţet, deşertăm supa peste ele şi mestecându-o bine,
servim.

92. Ciorbă de dovlecei umpluţi.

Curăţim de coajă 8—10 dovlecei mici, le scobi
miezul cu cuţitul scobitor (fig. 72), şi umpluţi cu toc
tura următoare : tocăm ½ kgr. carne de vacă (muşchi
sau de miel ; prăjim într'o lingură untură 4—5 cepe t
iate mărunt ; după ce ceapa este prăjită, punem şi toc
tura de carne, puţin piper pisat, sare, o mână de ore
pătrunjel verde tocat şi puţin miez de franzelă, muiat
apă, stors bine şi sfărâmat precum şi un ou ; toate
cestea bine mestecate, după ce le-am adăugat puţi
apă sau supă ferbinte de vacă.

Cu această compoziţie umplem dovleceii şi îi fe
bem în supa de vacă, strecurată.

Batem în supieră 2 linguri smântână şi 2 gălb
nuşuri de ou, zeamă de lămâie, după plac, punem ciorb
peste ele, mestecându-le bine, şi servim

93. Ciorbă de melci.

Spălăm bine în mai multe ape, 25—30 melci,
ferţi ca un sfert de ceas, în apă sărată ; după aceea sc
din căsuţe, curăţiţi şi tăiaţi mărunt.

Inferbântăm o lingură unt, punem carnea melcil
cu pătrunjel verde tocat, să se prăjească, cel puţin
sfert de ceas ; până se prăjesc melcii, facem un rânt
dintr'o lingură untură, sau unt, cu o lingură făină ; câ
rântaşul este rumen, punem peste el puţină supă

vacă, sau dacă nu, apă, precum şi melcii prăjiţi, mai
adăugând şi atâta supă strecurată de boabe de mazăre,
cât trebue pentru o ciorbă, lăsând să mai fearbă toate
ca un sfert de ceas.

Batem în supieră 2 gălbinuşuri de ou, punem peste
ele din ciorbă tot câte puţină şi mestecând bine, până
punem toată ciorba, apoi servită, cu felii de franzeluţă,
prăjite la foc.

94. Ciorbă de cartofi.

Ferbem, în 2 kgr. apă, o rădăcină morcov, 1—2 de
pătrunjel, o jumătate ţelină, 1—2 foi de dafin şi 10 boabe
de piper ; după ce au fert ca ½ ceas, strecurăm zeama
în altă oală, punând în ea 8—10 cartofi cruzi, curăţiţi,
spălaţi şi tăiaţi în mici cuburi, mai adăugându-le şi o
linguriţă de sare.

Până ferb cartofii, facem un rântaş dintr'o lingură
de untură şi o lingură făină ; când rântaşul este rumen
mai punem şi o ceapă tăiată mărunt, să se prăjească şi
aceasta, adăugând puţină boia de ardei, întoarcem rân-
taşul în ciorbă, punând şi pătrunjel verde tocat, meste-
când bine şi lăsat să mai fearbă ca 10 minute.

Batem în supieră 3 linguri smântână, cu 2—3 lin-
guri oţet, punem peste ele şi ciorba de cartofi, dar tot
câte puţină, până o punem toată şi mestecată bine,
servită.

95. Altă ciorbă de cartofi.

Ferbem în 2 kgr. apă, una rădăcină morcov, 1—2
pătrunjel, ½ ţelină şi după ce au fert ca o jumătate de
ceas, strecurăm zeama în altă oală, adăugându-i 8—10
cartofi, curăţiţi, spălaţi şi tăiaţi în mici cuburi, o lingu-
riţă sare, lăsând să fearbă.

Până ferb cartofii, facem un rântaş din o lingură
untură şi una de făină ; când rântaşul este rumen, mai
punem şi o ceapă mărunt tăiată să se prăjească şi a-
ceasta, mai adăugând puţină boia de ardei, pătrunjel

verde tocat mărunt, punem ciorba peste rântaș, mestecând bine și întoarsă din nou în oală, și lăsată să mai fearbă ca 10 minute.

Batem în supieră 3 linguri smântână, punem ciorba peste ea, mestecată bine și servită.

96. Ciorbă de perișoare.

Ferbem 1½ kgr. zeamă de varză și ½ kgr. apă, cu 2—3 cepe tăiate mărunt și pătrunjel verde tocat.

Până ferbe, tocăm mărunt ¼ kgr. carne de vacă cu tot atâta carne de porc, adăugându-i piper pisat, pu ține sare, un ou ,o lingură orez și 4 cepe mari prăjite în untură, toate bine mestecate. Din această compoziție for măm între mâini, cu făină, gogoloașe ca nucile de mar pe cari le punem în zeama de varză să fearbă ; după c sunt ferte, servite.

Această ciorbă se poate face și cu borș.

97. Ciorbă de linte.

Ferbem o jumătate kgr. linte aleasă și bine spălat în 2 kgr. apă; după ce a dat de 2—3 ori în clocot, scurge apa și punem peste linte alte 2 kgr. de apă ferbinte *) După ce lintea este fiartă, facem un răntaș, dintr lingură untură și o lingură făină ; când ràntașul es rumen, îi adăugăm o căpățână usturoi tăiată mărunt, c fără a-l lăsà să se prăjească ; mestecăm răntașul în lint fiartă dar să nu rămână cocoloașe, și lăsat să mai fe bă, ca 10 minute ; după aceea sărată și acrită cu oț după plac, și servită cu franzelă prăjită și tăiată tăețeii.

Vrem să fie lintea de post, atunci râncașul îl fac cu untdelemn.

*) La linte, fasole și mazăre apa cea dintâi nu este bună pent produce dureri la stomac; de aceia după ce acestea au fert în câteva cote, scurgem apa și le punem altă apă ferbinte ca să fearbă definitiv.

98. Ciorbă de fasole cu tarhon.

Ferbem, în 2 kgr. apă, o jumătate kgr. boabe de fasole, albă, aleasă și spălată, vărsăm apa în care a fert, și o punem în alte 2 kgr. apă curată ferbinte în care punem 1 kgr. carne de porc, tăiată în bucăți ; când fasolea este fiartă, punem sarea trebuincioasà, pătrunjel verde tocat, precum și tarhon tăiat mărunt, cât încape într'o lingură.

Facem un răntaș din o lingură untură și una de făină ; când răntașul este rumen, punem și 2 cepe tăiate mărunt lăsând să se prăjască și acestea, apoi întoarcem răntașul în ciorbă, mestecând bine să nu rămână cocoloașe și acrită cu oțet, o servim.

Această ciorbă se poate pregăti și cu carne afumată ; în cazul acesta, carnea trebue spălată bine și ținută în apă rece mai mult timp, spre a-i scoate sarea.

99. Ciorbă de mazăre uscată.

Se prepară ca și ciorba de fasole, numai că aici, nu punem nici pătrunjel, nici tarhon, nici oțet, ci mazărea fiind odată fiartă, o dăm prin sită (fig. 84) și servită cu cuburi de franzelă, prăjite în untură, sau în unt de lemn.

100. Altă ciorbă de fasole, de post.

Ferbem o jumătate kgr. boabe de fasole uscată, aleasă și spălată în felul arătat mai sus ; când fasolea este pe jumătate fiartă, îi adăugăm 1—2 rădăcini morcov, 1—2 de pătrunjel, o jumătate țelină, păstârnac, toate curățite, spălate și tăiate ca tăeței, precum și 4—5 cepe, pătrunjel verde tocat mărunt și sarea trebuincioasă, lăsându-le să fearbă bine.

Înainte de a servì, prăjim 1—2 cepe mărunt tăiate, la untdelemn, și le punem în ciorbă.

CAPITOLUL II

SOSURI

1. SOSURI CALDE

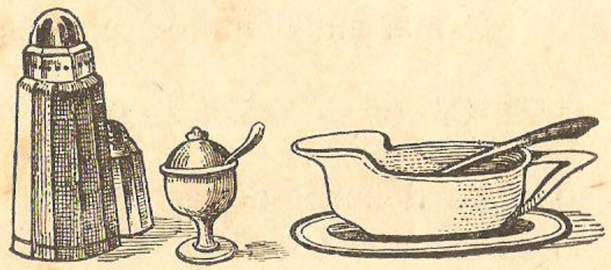


Fig. 113.

Observaţiuni.

La prepararea sosurilor calde, avem de observat că înainte de a pune făina, untura să fie ferbinte, iar un tul să fie numai topit, altfel îşi perde gustul.

Sosul să fie pregătit cel mult o jumătate de cea înainte de a fi servit, căci stând mai mult timp pregătit perde nu numai culoarea lui frumoasă, ci şi gustul.

Sosul trebue aşà potrivit, ca să nu fie nici prea sub ţire, nici prea gros ; când punem supă sau apă peste el mestecăm bine ca să nu rămână cocoloaşe în el. Dac vrem să păstrăm sos pentru a doua zi, să-l punem într'u vas de pământ, sau de porţelan. Când vrem să-l încăl zim punem vasul cu sos în apă ferbinte, căci astfel nu-ş perde nici gustul, nici culoarea.

101. Sos de ceapă.

Facem un rântaş din 1½ lingură untură şi 2 linguri făină ; după ce rântaşul este bine rumenit, punem 2 cepe tăiate mărunt şi o lingură zahăr pisat, lăsându-le să se rumenească ; după aceea punem peste rântaş apă rece, sau mai bine, puţină supă de vacă dacă avem, mestecând să nu rămână cocoloaşe, îi dăm sarea trebuincioasă şi lăsat să fearbă ca 10 minute, îi adăugăm 2 linguri smântână şi 2—3 linguri oţet. Inainte de a-l servi la masă, îl strecurăm în sosieră, prin sită (fig. 85) şi-l servim lângă rasol.

102. Sos de usturoi.

Facem un rântaş din 1½ lingură untură şi 2 linguri făină ; după ce rântaşul s'a rumenit, punem o căpăţână usturoi, tăiat mărunt, dar, fără a-l lăsà să se prăjească, precum şi atâta apă rece, sau mai bine supă de vacă, puţină sare şi oţet, cât trebue pentru un sos şi lăsat să mai fearbă vre-o 10 minute, dar încet, şi servit lângă rasol.

103. Sos de castraveţi acri.

Facem un rântaş din 1½ lingură untură şi 2 linguri făină ; după ce rântaşul s'a prăjit rumen, punem o ceapă tăiată mărunt, să se prăjească rumen şi aceasta, mai punem şi 2—3 castraveţi acrii, tăiaţi în felii subţiri, lăsându-i puţin să se prăjească ; după aceea punem apă rece, sau mai bine, supă de vacă, cât trebue pentru un sos, puţină sare şi lăsat să fearbă încet, ca un sfert de ceas ; pe urmă mai adăugăm 2 linguri smântână, mestecând-o bine, şi servit lângă rasol.

104. Sos de tarhon.

Se face tocmai ca şi sosul de castraveţi, cu deosebirea numai, că în locul castraveţilor, punem tarhon tăiat

mărunt, cât încape într'o lingură, precum și puțin zahăr pisat.

105. Sos de macriș.

Se face ca și sosul de tarhon, cu deosebire numa că în iocul tarhonului, punem macriș spălat, curățit ș tăiat mărunt, cât încape în două linguri ; zahăr, la aces sos, nu punem, dar punem 2 linguri smântână.

106. Sos de pătrunjel.

Se face tocmai ca și sosul de macriș.

107. Sos de mărar.

Se face tocmai ca și sosul de macriș.

108. Sos de capere.

Facem un rântaș din 1½ lingură untură și 2 lingu făină ; când rântașul este rumen, punem o ceapă mic tăiată mărunt, să se prăjească rumen, punem și puți supă de vacă, — cât trebue pentr un sos, — mestecân bine, să nu rămână cocoloase ; pe urmă mai punem linguri capere spălate și tăiate mărunt, punând p trunjel verde și lăsate să fearbă încet ca 10 minut mai adăugând 3—4 linguri smântână și servit.

109. Sos de aguridă.

Ferbem un sfert kgr. aguridă curățită, într'un sf kgr. apă. sau mai bine, în supă de vacă ; după ce a f bine, o dăm prin sită (fig 85.).

Facem un rântaș fără ceapă, numai cu untură făină ; când rântașul este rumen, punem agurida da prin sită, puțin pătrunjel verde tocat, puțină sare și z hăr după plac, lăsând să mai fearbă ca 10 minute, și s vit lângă rasol.

110. Sos de coacăze.

Ferbem un sfert kgr. coacăze curățite de cotoare, într'un ¼ kgr. supă de vacă, cu o lingură zahăr pisat și puțină sare ; până ferb acestea, facem un rântaș dintr'o lingură și jumătate untură și 2 linguri de făină ; când rântașul este rumen, punem coacăzele în el, mestecând să nu rămână cocoloașe, și lăsat să mai fearbă ca 10 minute și servit, sau : dat prin sită și după aceea servit, lângă rasol de paseri.

111. Sos de vișine.

Să pregătește tocmai ca și sosul de coacăze, punând în locul coacăzelor ½ kgr. vișine, cărora le-am scos sâmburii.

Inainte de a-l servi, îl dăm prin sită.

112. Sos de cireșe.

Se prepară ca și cel de vișine.

113. Sos de coarne.

Se prepară ca și cel de vișine, numai că înainte de a-l pregăti, ferbem puțin coarnele în apă, ca să putem scoate sâmburii. Inainte de a-l servi îl dăm prin sită și servit lângă rasol de vaca.

114. Sos de (măceși) măcește.

Tăem în două un kgr. măcește coapte, le scoatem sâmburii și perii, le spălăm în apă rece și puse să fearbă în apă, până se moaie ; după ce sunt bine ferte, le dăm prin sită (fig. 85), urmând mai departe ca la sosul de coacăze și servit lângă vânat, sau lângă o friptură de mușchi.

115. Sos de pătlăgele roșii, vara.

Spălăm 10—12 pătlăgele roșii, le rupem în bucăți, le punem într'o oală, cu o ceapă tăiată în felii, puțină

frunză de ţelină, şi de pătrunjel, lăsându-le să fearbă în atâta apă, cât să le acopere, ca o jumătate de ceas după ce sunt ferte, le dăm prin sită, presându-le to sucul din ele.

Facem un rântaş rumen deschis, dintr'o lingură ş jumătate untură cu 2 linguri făină ; când rântaşul est rumen, punem pătlăgelele în el, mestecând să nu rămână cocolaşe, îi adăugăm puţină sare, zahăr după pla şi îl lăsăm să mai fearbă ca 10 minute şi servit.

Dacă vrem, înainte de a-l servi, îi putem adăug şi 1—2 linguri de **smântână.**

116. Sos de agrişe, vara.

Curăţim de cotoare şi mustăţi o jumătate kgr. agrişe, şi le ferbem în ½ kgr. supă de vacă, cu puţin pătrunjel verde tocat mărunt, şi o lingură zahăr pisat după ce sunt ferte, batem într'o ulcică 3 gălbinuşuri d ou, cu 3 linguri smântână, punem din acestea, în sos tot câte puţin, totodată mestecându-le bine şi lăsând s mai dea odată în clocot, îndată servit lângă rasolul d clapon, de găină etc.

117. Sos de mere.

Se face tocmai ca şi sosul de agrişe, punând în locul agrişelor 5—6 mere făinoase, tăiate în bucăţi subţiri

118. Sos de mere pentru vânat.

Curăţim de coajă 5—6 mere creţeşti (sau batule), le tăem în felii subţiri şi le prăjim năbuşit, într'o jumătate lingură unt şi 2 linguri supă de vacă ; într'o altă cratiţă, prăjim, dar numai pe jumătate 2 linguri pesmet pisat, într'o lingură unt ferbinte ; când pesmetul est prăjit, adăugăm şi merele prăjite, un pahar vin alb, puţină scorţişoară pisată, 3—4 fire cuişoare pisate, zahă după plac şi o lingură stafide mici, negre, curăţite ş

spălate ; toate acestea lăsate să fearbă încet timp de un sfert de ceas şi servit lângă vânat.

In caz când sosul ar fi prea gros, îl subţiem cu puţin vin alb.

119. Sos de coacăze, lângă vânat.

Prăjim 2 linguri pesmet pisat, într'o lingură de unt dar nu prea tare, îi adăugăm 4—5 linguri vin alb bun, precum şi ½ kgr. coacăze curăţite, puţină sare şi puţin zahăr, lăsându-le să fearbă toate ca 15 minute şi servit lângă vânat.

120. Sos de pătlăgele roşii, iarna.

Facem un rântaş rumen, deschis, dintr'o lingură untură şi 2 linguri făină ; când răntaşul este rumen, punem în el ½ kgr. bulion de pătlăgele roşii, mestecând bine să nu rămână cocoloaşe, îi mai adăugăm şi câteva linguri de supă de vacă, puţină sare şi zahăr, după plac, şi lăsat să fearbă puţin, servit lângă orice rasol.

121. Sos de smântână.

Facem un răntaş puţin prăjit, dintr'o lingură untură şi 1½ lingură făină, în care punem pătrunjel tocat, 5—6 linguri supă de vacă, un sfert kgr. smântână, puţină sare şi lăsate să dea de câteva ori în clocot şi acrit cu zeamă de lămâie îndată servit lângă orice rasol.

122. Sos de hrean cu smântână.

Facem un rântaş puţin prăjit dintr'o lingură untură şi una de făină, în care punem o rădăcină de hrean ras, câteva linguri supă de vacă, precum şi un sfert kgr. smântână, sare şi zahăr după plac, lăsându-le să fearbă ca 5 minute şi îndată servit lângă orice rasol. In locul smântânei putem pune şi lapte dulce ca un pahar (¼ kgr.).

123. Sos de lămâie.

Mestecăm într'o cratiță mai mică 6 gălbinușuri de ou, cu 1½ lingură făină fină, ¼ kgr. apă, zeama dela 3 lămâi, fără sâmburi și zahăr după plac, o jumătate coajă lămâie rasă, o lingură unt și 3—4 linguri vin alb bun. Toate acestea puse cu cratița pe foc, mestecând într'una să se înferbinte bine, dar să nu fearbă; după aceea date prin sită (fig. 85), iar sosul îndată servit lângă ori-ce rasol și lângă friptură de muschi.

124. Sos de portocale.

Rumenim o lingură zahăr pisat, într'o lingură unt ferbinte; radem coajă dela 2 portocale, storcând în rumeneala de zahăr atât zeama lor, printr'un tifon, cât și coaja rasă, mai adăugând și 8—10 linguri vin bun alb precum și o franzelă rasă; toate acestea lăsate să fearbă, ca 10 minute și date prin sită, îndată servit.

125. Alt sos de portocale.

Prăjim puțin o lingură și jumătate de făină într'o lingură de unt, adăugăm o jumătate pahar de vin alb și ca 10 linguri de apă, coaja rasă dela o portocală, precum și zeama ei și lăsăm puțin să fearbă. Batem într'o oală adâncă 6 gălbinușuri de ou, iar peste ele punem tot câte puțin sos și mestecând continuu, să nu se oprească ouăle, ținându-le pe foc până se îngroașe dar să nu fearbă.

126. Sos de vin.

Facem un râncaș rumen din 1½ lingură untură, și 2 linguri făină, pe care îl subțiem cu vin alb bun, mestecat cu puțină apă, cât cere sosul, mestecând bine, să nu rămână cocolașe; mai punem puțină sare, o lingură zahăr pisat, 6—8 cuișoare și o bucată scorțișoară, ne pisate precum și o mână stafide mici, negre, 20 migdale

curățite de coajă și tăiate, ca tăițeii; toate acestea lăsate să fearbă un sfert de ceas și scoțând scorțișoara și cuișoarele afară, servim, sosul lângă vânat, lângă limbă feartă sau lângă orice rasol.

127. Sos de hrean cu migdale.

Ferbem într'o cratiță o jumătate kgr. lapte dulce, din care luăm tot câte puțin și punem peste 1½ lingură făină fină, ce o avem într'un castron, până punem tot laptele, mestecând în acel timp să nu rămână cocoloașe, și întoarcem tot laptele din castron iar în cratiță, mai adăugându-i o mână migdale opărite, curățite și tăiate mărunt, zahăr după plac, și lăsate să fearbă, ca 15 minute; după aceea punem o lingură hrean ras și servit.

Hreanul pentru aceea îl punem numai atunci când vrem să servim sosul la masă, pentru că ferbându-l, își perde gustul și aroma; în cas că sosul ar fi prea gros, îl subțiem cu puțin lapte dulce cald.

128. Sos de migdale cu hrean.

Mestecăm bine într'un sfert de kgr. smântână o lingură de făină îi adăugăm puțină supă de vacă, ca pentru un sos, mestecând continuu să nu rămână cocoloașe. După aceia mai adăugăm o mână de migdale curățite și pisate mărunt, puțin zahăr, lăsând să fearbă puțin și înainte de a servi îi mai adăugăm și puțin hrean ras.

129. Sos de unt, cu gălbinușuri de ou.

Incălzim un castron mic de porțelan, ținându-l în apă clocotindă, cu 150 gr. unt, 5—6 gălbinușuri de ou, dar tot unul câte unul pus și după fiecare mestecând bine, tot numai într'o parte, până se înferbântă, — dar să nu fearbă; — mai punem apoi sarea trebuincioasă și îl acrim cu zeama din 1½ lămâie.

Acest sos îl servim cu sparanghel, conopidă etc. și ca adaus la diferite sosuri.

130. Sos olandez.

Mestecăm într'o cratiță mai mică, o lingură unt până se face ca spuma, îi adăugăm 4 gălbinușuri de ou și le mestecăm bine tot numai într'o parte ; mai punem 3 linguri smântână, o lingură făină, sarea trebuincioasă, precum și câteva linguri supă de vacă, și puse la foc mestecând până se îngroașe, cât trebue pentru un sos, dar să nu fearbă și servit.

131. Sos lângă pește fert.

Curățim și spălăm bine 3 sardele de Lisa, le zdrobim și le mestecăm bine într'o lingură de unt și puse într'o cratiță să se topească ; după aceea le adăugăm 2 linguri făină, 2 vârfuri de cuțin arbagic verde, tăiat mărunt, tot atâta pătrunjel verde tocat și lăsate să se prăjească puțin, punând peste ele supă de vacă, cât cere sosul, apoi lăsate să mai fearbă ca 10 minute și date prin sită, mai adăugând sosului puțin piper și ini bahar pisat, servit lângă pește fert.

132. Sos de raci.

Mestecăm o lingură făină cu o lingură bună unt de raci (vezi la unturi) și cu o lingură supă de vacă și lăsate să dea odată în clocot, dar mestecând tot într'una mai adăugăm ca o lingură unt de raci și din nou mestecăm bine ca untul de raci să nu se ridice la suprafața sosulu. Inainte de a-l servi, mai adăugmă în sos coditele de raci, ferte, curățite și tăiate mărunt.

133. Sos englezesc.

Tăem mărunt o ceapă mare, o legătură pătrunjel verde, 3 sardele de Lisa, spălate și curățite, precum și o lingură de capere ; facem apoi un rântaș rumen, dintr'o lingură unt, cu o lingură și jumătate făină, punem și toată cătura amintită, să se prăjească, câteva minute ; după

aceia îi adăugăm ca un pahar supă de vacă, mestecând continuu, până se îngroașe cât trebue ; pe urmă mai punem 3 linguri smântână, trei gălbinușuri tari, tăiate bucăți, și lăsat să mai fearbă puțin, apoi servit.

134. Sos rusesc.

Tăem mărunt câteva cepe de Ascalonia, și le prăjim într'o lingură unt ferbinte, cu 100 gr. șuncă feartă, tocată dar nu grasă, puțin cimbru, foi de pătrunjel netăiate, precum și un pahar vin alb și ferbinte, o ceașcă (de ceau) plină cu sos de unt, (vezi sos de unt) puțină nucșoară rasă, piper pisat și sarea trebuincioasă și dacă vrem să mai adăugăm și puțin hrean ras ; toate acestea lăsate să fearbă, vre-o 10 minute și date prin sită.

Batem două gălbinușuri de ou în sosieră, punem peste acestea tot câte puțin sos, tot odată și mestecând până punem tot sosul și servit lângă carne de oaie.

135. Sos lângă carne de pasere, sau de vițel.

Mestecăm într'o cratiță mică 6 gălbinușuri de ou, cu 1½ lingură făină fină, 3 sardele spălate și mărunt tăiate, puțină ceapă tocată, o lingură unt, un pahar vin alb și sucul dela o lămâie ; toate acestea puse la foc și mestecate până se înfierbântă și se îngroașe, dar să nu fearbă, și imediat servit, sau păstrat, punând cratița într'un alt vas cu apă caldă, până cere trebuința.

136. Sos franțuzesc.

Mestecăm într'o cratiță, pusă la foc ½ kgr. smântână cu 2 linguri făină fină, 6 gălbinușuri de ou, 160 gr. unt de sardele, (vezi la unturi), până se înferbântă și se îngroașe, dar să nu fearbă, îi adăugăm sare, piper și zeamă de lămâie după plac și-l servim.

In caz când sosul ar fi prea gros, îl subțiem cu puțină supă de vacă.

137. Mayoneză caldă.

Mestecăm, într'un castron, 3 gălbinuşuri de ou, c 50 gr. unt-de-lemn fin, picurând tot câte puţin unt-de lemn şi mestecând continuu, până se face mayoneză Această maioneză o mestecăm, cu sos de unt (vez acela) răcit şi pe urmă cu o lingură muştar francez bun pătrunjel verde tocat, şi servit lângă peşte.

Acest sos sau mayoneză să nu fie lucrat, nici păs trat la căldură, căci se strică.

138. Sos de ţelină.

Tăem 2 ţeline în cuburi mici, le ferbem în apă, da numai pe jumătate ; scurgem apoi apa iar ţelina o pu nem într'un sos de unt (vezi la sos de unt) făcut, m adăugând şi zeama dela o lămâie.

Batem în sosieră 2 gălbinuşuri de ou, p nem sos peste ele, tot câte puţin şi bine mestecat şi imedi servit.

139. Sos de enupere.

Ferbem 3 ouă cărora le scoatem gălbinuşuril Tăiem mărunt 2 cepe mici, adăugându-le 5—6 boab de enupere, 2 bucăţi de zahăr, toate pisate în piuliţ împreună cu gălbiniuşurile de ou, mai adăugăm puţ oţet de vin, 2—3 linguri unt-de-lemn fin şi zeama de o lămâie, precum şi sarea trebuincioasă, toate bin mestecate şi servite în sosieră lângă vânat.

140. Sos de vânat.

Facem un rântaş, din 1½ lingură untură şi 2 lingu făină ; când rântaşul este rumen, punem o ceapă, tăiat mărunt să se prăjească, dar nu de tot, mai adăugând lingură zahăr pisat, lăsând să se rumenească şi aceast precum şi atâta supă de vacă (sau apă), cât cere sosu 5—8 boabe de piper, tot atâta inibahar, o linguriţă sare şi o foaie dafin.

In altă cratiţă, prăjim într'o lingură untură, o rădă- cină morcov, una de pătrunjel, alta de păstârnac, toate rase cu cuţitul precum şi o ceapă tăiată în felii subţiri ; când acestea sunt prăjite bine, le înt parcem în sos, lă- sându-le să fearbă ca un sfert de ceas, iar sosul dat prin sită (fig. 85) adăugându-i şi 2 linguri smântână şi acrit — după plac, — cu oţet, sau cu zeamă de lămâie, servit lângă orice vânat.

141. Sos de sardele de Lisa.

Facem un rântaş, nu prea rumen din 1½ lingură untură şi 2 linguri făină, punând în el şi o ceapă mică, tăiată mărunt, să se prăjească ; după aceea curăţim şi spălăm bine 3 sardele de Lysa, le tăiem mărunt şi le punem să se prăjească şi ele puţin, adăugând şi puţină supă, cât trebue pentru un sos, mestecându-le toate bine şi lăsate să fearbă ca un sfert de ceas şi date prin sită (fig. 85) servit lângă rasol.

142. Sos spaniol.

Punem într'o cratiţă sos de friptură, (în care s'a fript friptura) un pahar vin vechiu alb, un pahar bulion, câte o lingură foi de pătrunjel şi arbagic verde, tocate, o frunză dafin, 2 linguri unt-de-lemn francez, foarte pu- ţin coriandru şi o ceapă tăiată în felii, toate acestea lă- sate să fearbă ca 2 ceasuri, la un foc lin ; după aceea scurgem grăsimea iar restul îl dăm prin sită, apăsând cu o lingură să iasă tot sucul din ele, îi dăm sare, piper şi servit.

143. Observaţiuni la prepararea cupercilor.

Ciupercile mai mari le curăţim de peliţa de deasu- pra, iar crestele de desubt le radem ; ciupercile mici şi tinere le curăţim numai de peliţă, lăsând la fiecare şi puţin din cotor, şi imediat puse în apă rece ca să nu se înegrească. Dacă vrem ca carnea ciupercilor să rămână

CIUPERCILE (Tabloul 114)

Champignon ciupercă.

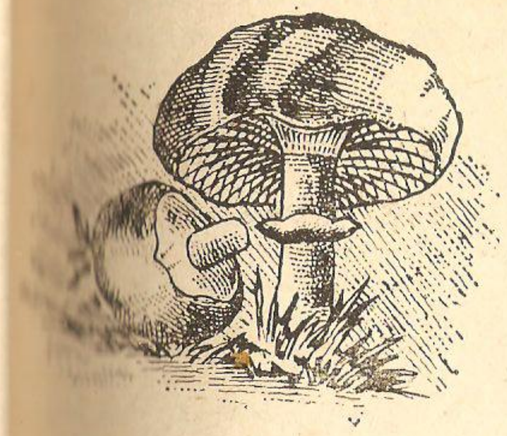


Fig. 1

Mănătarcă ruseasca.

Fig. 2

Mănătarcă.

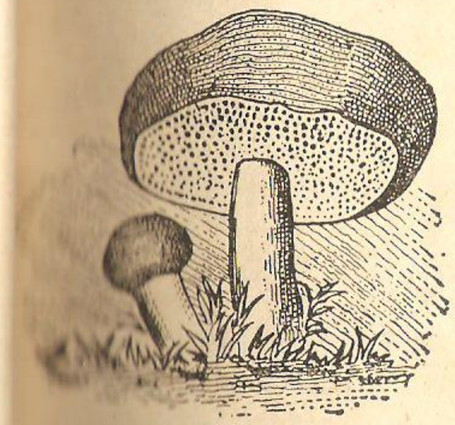


Fig. 3

Trufe.

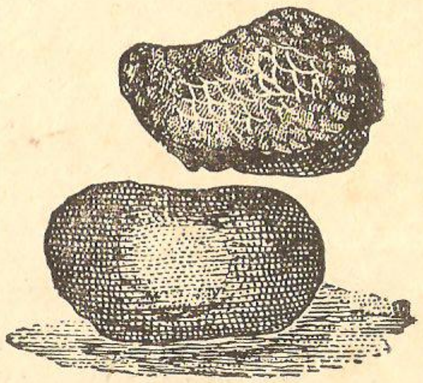


Fig. 4

(Ciupercă domnească obișnuită).

(Ciupercă galbenă urechiușe).

Fig. 5

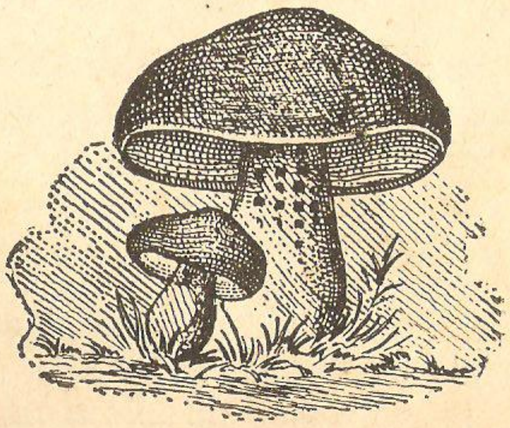


Fig. 6

albă, după ce le-am schimbat în câteva ape reci, le fierbem 5—6 minute în apă sărată, cu o lingură unt topit şi zeamă de lămâie, apoi le strecurăm şi le prăjim năbuşit, iar zeama strecurată păstrată în vase de porţelan, o întrebuinţăm la prepararea diferitelor sosuri, ragouts, şi pusă peste fripturi în cursul frigerei.

144. **Trufele.**

Trufele după ce le-am curăţit de peliţă şi creţele lor, le-am spălat de nisip şi pământ, în apă rece, le putem fierbe 5—6 minute în vin şi strecurate, tăiate în felii şi prăjite năbuşit, iar zeama strecurată o întrebuinţăm ca şi la champignons (vezi la sosul de champignons).

145. **Urechiuşele.**

Urechiuşile le spălăm de nisip şi de pământ, în mai multe ape şi prăjite, năbuşit cu multă ceapă prăjită, pătrunjel tocat mărunt şi întrebuinţate la prepararea supei de ciuperci, la mâncare de ciuperci şi soté de ciuperci.

146. **Peliţe (coaja) de champignons.**

Peliţele de champignons, crestele, precum peliţele şi crestele de trufe, după ce le-am spălat, le ferbem în puţină supă şi strecurată zeama lor o întrebuinţăm pentru diferite alte sosuri.

147. **Mânătărcile.**

Mânătărcile nu se curăţă de peliţă, ci se spală bine şi presărate cu sare şi stropite cu zeamă de lămâie, le frigem pe jăratec sau pe maşină, servite imediat calde.

148. **Mânătărci ruseşti.**

Mânătărcile ruseşti, nu le curăţim de peliţă, nici nu le opărim, ci spălate bine în apă reče, prăjite năbuşit pregătind papricaş din ele, sau prăjite în pesmet pisat.

149. Sos de trufe.

Curăţim câteva (10—15) trufe (Tabl. 114 fig. 4 le spălăm şi tăem în felii subţiri. Prăjim trei cepe tăiat mărunt în 1½ lingură unt, punem şi ciupercile, pătrun jel verde tocat, acoperind cratiţa să se prăjească nă buşit, până le scade zeama ; după aceea punem un pa har vin alb bun, piper pisat, sare şi 5—6 linguri sup de vacă, lăsând să fearbă până când trufele devin moi pe urmă mai adăugăm puţină nucşoară şi coajă de lă mâie rasă, precum şi zeama dela o lămâie. Inainte de a- servi batem două gălbenuşuri de ou în sosieră, punem sosul peste ele, tot câte puţin şi bine mestecat, apo servit.

150. Sos de mânătârci.

Curăţim de peliţă 15—20 mânătârci (Tab. 114, fig 3), le tăem în felii subţiri şi le punem într'o cratiţă, c o lingură unt ferbinte, cu pătrunjel verde tocat şi foart puţină supă de vacă (2—3 linguri), lăsându-le să s prăjească năbuşit, până devin moi.

Facem un sos de unt (vezi la sos de unt), punem mânătârcile în el, acrindu-l cu zeamă de la o lămâie, ş servit.

151. Sos de ciuperci (champignons).

Curăţim de peliţă 20—30 ciuperci (champignons) tabl. 114, fig, 1), le tăem în felii subţiri, şi puse într' cratiţă cu o lingură unt ferbinte, pătrunjel verde tocat 5—6 linguri supă de vacă, lăsate să se prăjească năbu şit ¾ de ceas, până devin moi.

Facem un rântaş rumen deschis, dintr'o lingură un şi două linguri făină, adăugându-i supă de vacă, cât cere sosul, precum şi ciupercile, 2—3 linguri smântână, ş acrit cu zeama dela o lămâie, servit.

152. Sos lângă peşte.

Prăjim într'o cratiţă o lingură făină într'o lingură unt, peste care, — când este făina rumenă, — punem

supă de peşte fert, cât cere sosul şi-l lăsăm să fearbă 10 minute, şi dat prin sită, (fig. 85) ; după aceea batem sosul într'o oală, ţinută pe foc, adăugându-i 3 gălbinuşuri de ou, puţină nucşoară rasă şi zeama dela o lămâie, apoi îl batem cu sârma de spumă, până începe a se îngroşă şi-l servim numai decât peste peştele fert.

In caz când acest sos ar trebuì să mai stea, atunci îl păstrăm cu vasul în care se află, pus în alt vas, cu apă caldă, până la trebuinţă.

153. Sos de melci.

Ferbem 10—15 melci în apă sărată, îi scoatem cu furculiţa din căsuţe, îi spălăm bine şi le tăem codiţele ; după aceea îi tocăm bine cu o ceapă, 3—4 sardele de Lisa curăţite şi bine spălate precum şi cu puţin usturoi.

Facem un râmtaş într'o cratiţă, dintr'o lingură unt cu 1½ linguri făină ; când râmtaşul este rumen, punem şi tocătura de melci, precum şi atâta supă de vacă, cât cere sosul.

Batem în sosieră 2 gălbenuşuri de ou, cu zeama dintr'o lămâie, punem sosul peste ele, câte puţin, mestecându-l bine, şi servit.

154. Sos de franzelă cu hrean.

Muiem 3 franzeluţe în apă, le stoarcem bine şi le sfărâmăm într'o cratiţă mică, punând peste ele, supă de vacă cât cere franzela, precum şi o lingură unt, lăsând să fearbă, acoperit, ca o jumătate de ceas ; după aceia mai adăugăm o lingură bună hrean ras, puţină sare şi le mestecăm toate bine ; dacă vrem, mai putem pune şi 2 linguri smântână, şi servit lângă rasol de carne, sau lângă ştiucă feartă.

2. SOSURI RECI.

155. Sos de anis (anason).

Facem un sos de unt (vezi sosul de unt), în care punem o linguriţă anis pisat, şi lăsat să dea odată în clocot, servit lângă peşte.

156. Sos de icre de ştiucă.

Batem cu furculiţa într'o farfurie 150 gr. icre d ştiucă, proaspete, cu tot atâta unt-de-lemn pus nu de dată, ci în patru rânduri după fiecare rând bine bătut îi adăugăm 2—3 gălbinuşuri de ou ferte şi date prin sit oţet după plac, toate bine mestecate şi servit.

157. Sos de muştar.

Curăţim 4—5 sardele de Lisa, le spălăm şi pisă în piuliţă, cu 6 gălbinuşuri de ou ferte tare, şi date pr sită ; tăem o ceapă mică cât se poate de mărunt, tot tâta pătrunjel verde, mai adăugăm şi 2 linguri bune muştar francez, puţin unt-de-lemn, oţet, sare şi pipe toate bine mestecate până când s'au îngroşat cât ce sosul şi servit.

158. Sos tartar.

Tăem ,cât se poate de mărunt, 3—4 cepe mai adă gându-le 2 linguri de muştar franţuzesc şi 2 linguriţe untdelemn, mai adăugăm puţin pătrunjel şi tarhon t cate, puţin oţet de vin, sare, piper şi ceapă tăiată, mestecăm toate încet şi tot într'o parte. In caz când s sul ar eşi prea legat, îi mai adăugăm puţin oţet de vi sau de tarhon.

159. Alt sos tartar.

Pregătim o mayoneză bună (vezi la maioneză), care punem 2—3 castraveţi mici, acrii şi tăiaţi în form de tăeţei, 3 sardele de Lisa, curăţite şi spălate, foi pătrunjel mărunt tocat, şi puţin piper spaniol pisa servit.

160. Mayoneză rece.

Dăm prin sită, într'un castron mic, 2 gălbinuşuri ou, ferte tari ; în acestea mai punem alte 2 gălbinuş

neferte, puţină sare şi untdelemn fin, picurând tot câte puţin şi bine mestecând tot numai într'o parte ; punem şi puţin oţet şi le mestecăm toate ca o jumătate de ceas. Punem această compoziţie să stea pe ghiaţă, până cere trebuinţa, apoi servită lângă mâncări reci de peşte, sau lângă fripturi, etc.

Mayoneza rece, trebue lucrată vara în pivniţă rece, iar iarna, într'o odae rece şi ouăle să fie proaspete.

161. Altă mayoneză.

Punem într'un castron 5 gălbinuşuri de ou, presărându-le cu puţină sare şi mestecate tot într'o parte, adăugând şi o lingură untdelemn, la început picurând până începe să se formeze mayoneza apoi din ce în ce picurăm mai mult, până punem 1 sfert kgr. untdelemn. După ce am pus tot undtdelemnul, punem zeama dela 2 lămâie, 2 linguri oţet de vin şi la urmă 2 linguri de apă, mestecând bine după fiecare. La mayoneză, principalul este să fie ouăle proaspete şi reci şi mestecate numai într'o parte şi fără întrerupere. Mayoneza trebue făcută la un loc răcoros, atât iarna cât şi vara. Când Mayoneza e gata, vara trebue să o păstrăm pe ghiaţă.

Cu această mayoneză se pregăteşte salata de beuf.

162. Mayoneză cu unt.

Facem o mayoneză ca cea de sus ; mestecăm 200 gr. unt proaspăt până se face ca spuma şi-l mestecăm cu mayoneza.

Din această mayoneză putem face cu maşina de presat (fig. 50), diferite figuri, garnisind peşte sau fripturi reci.

In caz că această cantitate e prea mare, luăm din toate pe jumătate.

163. Sos de capere cu sardele de Lisa.

Tocăm mărunt ceapă verde, pătrunjel verde, tarhon arbagic verde, din toate câte o linguriţă : tocăm se-

parat 4 cepe de Ascalonia şi o lingură capere, sdrobin în piuliţă 6 sardele curăţite şi spălate, cu 6 gălbinuşur ferte tare pe care le dăm prin sită ; toate acestea le mes tecăm şi le mai adăugăm atâta oţet de tarhon, cât s cere spre a se îngroşă sosul, punând şi puţin piper pi sat. Dacă avem gelatină de carne, cu oase, punem în sos ca 2 linguri, căci aceasta îi dă un foarte bun gust, ş servit.

Se încere neteto.

164. **Sos de mere cu hrean.**

Curăţim de coajă 5—6 mere, le radem pe răzătoar şi le mestecăm cu o lingură hrean ras, 2 linguri zahă pisat, precum şi 2 linguri oţet şi servit, lângă rasol d pasere, sau de vacă.

165. **Sos de hrean.**

Curăţim o rădăcină de hrean, o dăm prin răzătoar îl opărim cu puţină supă de vacă, dar nu grasă ; dup aceea îi adăugăm puţină sare, oţăt şi 2 linguri smântân sau iaurt şi le mestecăm bine şi pus în sosieră, serv lângă orice rasol.

166. **Sos de muştar englezesc.**

Curăţim 4 sardele de Lisa, le spălăm bine, şi pisa în piuliţă cu pătrunjel verde şi câteva cepe de Ascalo nia, şi toate date prin sită, mai adăugându-le 2 lingu muştar francez, 6 gălbinuşuri ferte tari, şi date prin sit puţin zahăr, sarea trebuincioasă, 5 linguri untdelemn fi puţină zeamă de lămâe, oţet de tarhon ; toate aceste bine mestecate până capătă sosul grosimea lui normal şi servit.

167. **Sos de melci cu hrean.**

Ferbem 10—15 melci în apă sărată, îi scoatem d căsuţe, îi spălăm şi tăindu-le codiţele, îi tocăm mărun

cu puţină ceapă. Această compoziţie o punem într'o so- sieră mai adăugându-i o lingură bună hrean ras, puţin piper pisat, sarea trebuincioasă, unt-de-lemn fin şi oţet cât trebue spre a se îngroşa sosul ca de regulă şi servit.

168. **Sos de untdelemn.**

Mestecăm 4 linguri untdelemn fin, cu o lingură oţăt de vin, puţin pătrunjel tocat, tot atâta ceapă şi ar- hagic verde tăiate mărunt, precum şi 6 gălbinuşuri de ou ferte tare şi date prin sită ; toate acestea bine mes- tecate şi dându-le puţină sare, piper pisat, puse în so- sieră şi servit.

169. **Sos de icre negre.**

Dăm prin sită 6 găbinuşuri de ou, ferte tare, adău- gându-le 2 linguri icre negre, puţină sare şi subţiat şi bine mestecat cu oţet şi untdelemn, servit.

170. **Sos de Geneva.**

Adăugăm la 6 gălbinuşuri de ou ferte, tare, date prin sită, 4 gălbinuşuri neferte, o lingură muştar fran- cez, puţină sare, 150—200 gr. untdelemn fin, şi le mes- tecăm bine, ca pentru o maioneză mai subţire şi acrit cu oţet de tarhon, piperate puţin, servit cu sparanghel, fiert cu conopidă.

171. **Sos de ouă ferte.**

Ferbem 5—6 ouă şi după ce s'au răcit, le curăţim de coajă şi tăiate mărunt, afară de 2 gălbinuşuri pe cari le dăm prin sită şi le mestecăm cu 2—3 linguri de oţăt, şi puse peste ouăle tocate, mai adăugând arbagic verde tăiat mărunt, puţină sare şi bine mestecate, puse în so- sieră şi servit.

172. Mayoneză cu scrumbii.

Facem o maioneză (vezi aceia) căreia îi adăug[illegible] o lingură de muştar franţuzesc şi o scrumbie săra[illegible] bine spălată, curăţită de oase şi tocată foarte măru[illegible] In locul scrumbiei putem pune 4—5 sardele de Lisa.

Capitolul 173. ai se înfarseste

CAPITOLUL III

TOCĂTURI ŞI RAGOUTS

173. Tocătură de carne de vacă, pentru paştetă.

Tocăm o jumătate kgr. muşchi de vacă (fig. 1); to[illegible] separat 80 gr. slănină proaspătă, 2—3 sardele de [illegible] curăţite, bine spălate şi mestecate cu o franzeluţă [illegible] în lapte dulce, dar bine stoarsă şi sfărâmată, 2 [illegible], o ceapă mică şi pătrunjel verde, tocate mărunt, [illegible] şi sarea trebuincioasă; toate bine mestecate şi ţi[illegible] pe foc, până se înferbântă, apoi adăugăm şi carnea [illegible], mestecându-le toate din nou bine şi întrebuin[illegible] ca umplutură.

174. Altă tocătură de carne de vacă.

Tocăm o jumătate kgr. carne moale de vacă şi ju[illegible] kgr. carne de porc (fig. 1); tocăm şi 80 gr. [illegible] proaspătă; prăjim o ceapă mică şi tocată mă[illegible] în o lingură untură ferbinte; după ce ceapa este [illegible], o luăm dela foc, punând peste ea, atât carnea [illegible] cât şi slănina, un ou, 3 linguri orez spălat, puţin [illegible] şi sare toate bine mestecate, apoi întrebuinţate ca [illegible] pentru sarmale de varză acră, sau facem din [illegible] imitată de iepure, în care caz lăsăm orezul [illegible]

175. Tocătură de carne de vițel.

Tocăm ca un sfert kgr., carne friptă de vițel, rece adăugându-i o franzeluță muiată în lapte dulce, b stoarsă și sfărâmată, precum și 2 linguri unt, în care prăjit 3 cepe tocate mărunt ; această compoziție o săm bine în piuliță și o punem într'un castron, mai ad gându-i 2 ouă întregi, puțină sare, piper și pătru verde tocat, mestecându-le toate bine apoi o întreb țăm, făcând din ea găluști sau cârnăței în supă de v sau : dăm găluștele sau cârnățeii prin ouă bătu pezmet pisat și prăjit rumen în unt ferbinte servi supă de vacă sau și ca garnitură. Tot această tocă o întrebuințăm ca adaus, în diferite budinci și pat

Vrem să fie tocătura ceva mai moale o subțien 2 linguri de smântână.

176. Tocătură de carne de vițel, pregătită franțuze

Tocăm o jumătate kgr. carne de vițel, friptă și cu 100 gr. slănină proaspătă, mai adăugând o fra luță muiată în lapte dulce, bine stoarsă și sfărâmat ouă, puțin piper și sare, puțin pătrunjel tocat ; toat cestea bine mestecate ; prăjim într'o cratiță o c mică, tăiată mărunt, în o lingură unt, adăugăm și poziția de tocătură, mestecând-o pe foc, până se ferbântă, apoi răcită, pisată în piuliță și întrebuin Tocătura aceasta o putem întrebuința și ca adaus ferite budinci sau pateuri.

177. Tocătură din orice friptură rece.

Tocăm un sfert kgr. orice friptură rece, cu 15 șuncă feartă, o ceapă și pătrunjel verde, tocat. Mest într'un castron o lingură bună de unt, până se fac spuma, adăugându-i 3 ouă, puțin bătute, precum cătura de carne, puțin piper și inibahar pisat, sarea buincioasă, 2—3 linguri smântână apoi toate bine tecate.

Această tocătură o întrebuințăm pentru a um

cartofii, varză nemțească, sau și pentru budincă, pașteteși pateuri, etc.

178. Tocătură de carne de miel.

Tocăm ca o jumătate kgr. carne de miel (sau de vițel) ; prăjim într'o cratiță 2 cepe tăiate mărunt, în 2 linguri untură ; punem tocătura de carne, un ou, piper și sarea trebuincioasă, pătrunjel tocat mărunt, puțin miez de franzelă muiat în lapte, stors bine și sfărâmat, 2 linguri orez spălat și 2 linguri smântână ; toate bine mestecate și întrebuințate spre a umplea gulii, dovlecei, ardei, pătlăgele roșii, sărmăluțe din foi de viță tinere, etc. Dacă ne lipsește smântâna punem 3—4 linguri supă de vacă.

179. Tocătură din resturi de rasol.

Tocăm ½ kgr. rasol rămas, alegând mai întâi orice grăsime ar aveà, apoi îi adăugăm o franzeluță muiată în lapte dulce, stoarsă bine și sfărâmată și pătrunjel verde tocat. Mestecăm 2 linguri unt, într'un castron, până se fac ca spuma, punem apoi 3 ouă puțin bătute, tocătura de carne, puțin piper și sarea trebuincioasă ; punem 3—4 linguri supă de vacă sau sos de friptură, și le mestecăm toate bine formând din această compoziție, pe o scândură, presărată cu pesmet, șnițele sau piftele, cari date prin ouă bătute și pesmet, pisat, le prăjim în untură ferbinte rumen și le servim în supă de vacă, sau ca garnitură, sau numai singure cu sos de capere.

Șnițelele înainte de a fi servite, le lăsăm să fearbă puțin în sos, iar când vrem să le servim, punem peste ele, felii de lămâie tăiate subțiri.

180. Tocătură pentru plăcintă.

Tocăm un kgr., carne, jumătate de vacă și jumătate de porc ; prăjim într'o cratiță mare, un kgr. ceapă tocată, într'un sfert kgr. untură ; după ce ceapa este rumenă, punem și tocătura de carne, sare și piper pisat, lăsând să se prăjească până scade zeama, mestecând

din când în când să nu se ardă ; când începe a se prăji o luăm dela foc să se răcească apoi întrebuințată numai pentru a umplea plăcinta cu carne.

181. Tocătură de măruntae

Ferbem măruntaele unui miel sau jumătate din ale unui viţel, într'un kgr. apă, cu o rădăcină pătrunjel, una de morcov, o foae dafin, 10 boabe piper, tot atâta inibahar, 1—2 cepe şi sarea trebuincioasă ; după ce măruntaele sunt ferte, le scoatem pe o scândură, să se răcească, şi le tocăm cât se poate de mărunt.

Prăjim 3—4 cepe tocate mărunt, într'o lingură untură şi când ceapa este rumenă punem şi tocătura cu puţin pătrunjel verde tocat, puţin piper, foarte puţină sare şi o lingură pesmet pisat, mestecându-le bine, fără a le mai lăsa să se prăjească. Această compoziţie o întrebuinţăm la pregătirea strudelului de măruntae (vezi la strudel) şi a urechiuşelor de aluat, în supă (vezi la urechiuşe), etc.

182. Umplutură de raci.

Radem de coajă 2 franzeluţe mici, le punem în frişcă sau în lapte dulce până se moaie, apoi stoarse, sfărâmate şi mestecate bine cu o lingură, unt de raci (vezi la unturi) ferbinte şi lăsate să fearbă puţin până devine un aluat, nu uscat şi până se deslipeşte de lingură, după aceea lăsat să se răcească. Mestecăm într'un castron, o lingură unt de raci (vezi la unt de raci), cu 3 gălbinuşuri de ou, puţină sare, frunze de pătrunjel tocate mărunt, 15—20 codiţe de raci ferte şi tocate mărunt, puţină mazăre prăjită năbuşit adăugând şi compoziţia deja răcită, iar la urmă mai adăugăm spuma bine bătută din 3 albuşuri, toate bine mestecate. Cu această compoziţie umplem 2 pui.

183. Tocătură de vânat.

Tocăm un sfert kgr., carne de vânat, friptă şi rece, cu 150 gr. slănină proaspătă, 5 sardele de Lissa, curăţite şi spălate, o lingură capere şi 4 cepe de Ascalonia.

Topim într'o cratiţă o lingură bună de unt, în care prăjim 2—3 linguri pesmet pisat, dar nu prea tare, şi peste acestea, punem şi tocătura, mestecând şi lăsând să se prăjească, dar nu mult ; apoi îi adăugăm 4—5 linguri supă de vacă, 3—4 linguri oţet de vin, o sărăm bineşor şi o lăsăm să se prăjească, puţin timp năbuşit. Batem într'un castron 4 gălbinuşuri de ou cu 5 linguri de vin alb, 3—4 linguri supă de vacă, şi toate puse în tocătură, să se înferbânte apoi luată dela foc şi păstrată până la trebuinţă.

184. Haşe de raci.

Mestecăm o lingură unt de raci cu 3 gălbenuşuri de ou apoi mai adăugăm ca 20 codiţe de raci, ferte şi mărunt tocate precum şi o franzelă mică, muiată în frişcă, puţină sare, toate acestea pisate în piuliţă, şi date prin sită. Cu această compoziţie umplem haşeul din aluat de unt.

185. Umplutură pentru pateuri.

Mestecăm o lingură unt de raci (vezi unt de raci), cu 3 gălbenuşuri de ou, mai adăugând carne de raci (15— 20) feartă, curăţită şi tocată mărunt, precum şi o franzeluţă mică muiată mai înainte în frişcă sau în lapte dulce şi stoarsă bine, puţină sare ; toate pisate în piuliţă şi date prin sită. Cu această compoziţie umplem pateurile.

186. Umplutură pentru pui.

Tocăm mărunt 4 ficaţi de pui, cărora le mai adăugăm o ceapă prăjită şi tocată mărunt, puţină sare şi piper pisat, foi de pătrunjel tăiate mărunt, două franzele muiate în lapte dulce şi bine stoarse, precum şi 3 ouă, toate acestea le mestecăm bine laolaltă şi cu ele umplem 2 pui.

187. Umplutură pentru pept de viţel sau miel.

Mestecăm într'un castron o lingură bună de un tură, până se face ca spuma, în care punem 4 ouă, bin bătute, puţină sare şi piper pisat, pătrunjel verde tă iat mărunt, o ceapă mică tocată mărunt şi atâta pes met muiat în lapte dulce, ca să căpătăm un alua moale; cu această compoziţie umplem peptul de viţel sau de miel.

188. Umplutură de orez.

Prăjim, năbuşit, 4 linguri orez (vezi la garnituri) Tot asemenea prăjim năbuşit 10—15 ciuperci (vez garnituri), prăjim năbuşit şi boabe de mazăre verde, (vezi garnituri), dar fiecare separat. După ce s'a răcit şi una şi alta, le mestecăm, adăugându-le şunc fiartă, slabă şi tocată, sau limbă, precum şi 2—3 ou bine bătute mai înainte. Cu această compoziţie puter umplea purcel sau pept de viţel.

189. Umplutură de şuncă.

Prăjim, dar puţin, 80 grame măduvă de vacă c 8—10 cepe de arbagic şi pătrunjel verde tocat. Dup ce s'au răcit, le adăugăm o franzeluţă muiată în sup şi bine stoarsă, puţin piper, 2 ouă întregi şi 260 gram şuncă fiartă, slabă şi tocată mărunt; toate aceste bine mestecate. Cu această compoziţie umplem d pui, sau un pept de viţel.

190. Umplutură pentru peşte.

Prăjim într'o tigaie, 4—5 cepe mari, tocate m runt, într'o lingură de untură; când ceapa este pr jită, o luăm dela foc, adăugându-i 4 linguri orez spăl şi fert pe jumătate, puţină sare, piper pisat şi foi pătrunjel tăiate mărunt; toate acestea mestecate bin

Dacă vrem, mai putem adăuga în compoziţia sus şi o mână de stafide mici, negre.

Cu această compoziţie, umplem peştele, sau puii.

191. Umplutură de nuci pentru peşte.

Prăjim într'o tigae 5—6 cepe mari şi tocate mă runt, în o lingură untură; când ceapa este prăjită, o luăm dela foc şi îi adăugăm o felie de franzelă muiată în apă şi stoarsă bine, puţin piper, sare şi miezul dela 30—40 nuci, măcinate mărunt, şi coaja rasă dela 1½ lămâie; toate acestea le mestecăm bine şi umplem crapul.

192. Umplutură de champignons.

Prăjim năbuşit 10—15 ciuperci (champignons), într'o lingură de unt, câteva cepe de arbagic şi puţin pătrunjel verde tăiat mărunt. După ce s'au răcit, adăugăm o franzeluţă muiată în lapte şi bine stoarsă, 2 gălbenuşuri, de ou, precum şi un ficat de gâscă sau de capon, ras pe răzătoare, puţin piper şi sare. Toate acestea bine mestecate. Cu această compoziţie umplem doi pui, pept de miel, pept de viţel, etc.

RAGOUTS

193. Ragout delicios.

Ferbem 20—25 raci în apă sărată; după ce s'au răcit, curăţim codiţele şi foarfecele de coji şi le prăjim năbuşit în o lingură unt, într'o cratiţă mică. — In altă cratiţă prăjim năbuşit, în puţin unt, 15—20 creste de cocoş, opărite şi curăţite de piele; curăţim 15—20 champignos (ciuperci) de peliţă, le prăjim separat în puţin unt; opărim 1 creer de viţel cu apă ferbinte spre a-i putea lua peliţa, apoi îl prăjim năbuşit, în puţin unt.

Facem un sos de unt (vezi la sos de unt), în care punem la urmă de tot 3—4 gălbenuşuri de ou, tot câte unul şi după fiecare bine mestecat: punem apoi şi codiţele de raci, crestele de cocos, ciupercile şi creerii prăjiţi; după ce le-am scurs grăsimea, le mestecăm bine cu sosul de unt.

Tot în acest sos mai punem conopidă, sparanghel şi boabe de mazăre, toate ferte în apă sărată, şi strecurate.

Acest ragout, pus într'o farfurie mare şi adâncă, îl garnisim de jur împrejur, cu orez prăjit năbuşit, sau cu paştete de unt (vezi la paştete de unt), apoi servit.

194. **Alt ragout.**

Tăiem felii, friptura de viţel, pe cari le punem pe o farfurie ; prăjim 2 cepe tăiate mărunt, într'o lingură unt, adăugând 2 linguri pesmet pisat, 4 sardele de Lissa curăţite şi tăiate mărunt, puţină sare, toate lăsate să se prăjească năbuşit, dar nu mult. Ungem fiecare din feliile de carne cu jumătate din compoziţia arătată mai sus, aşezându-le pe o farfurie până la trebuinţă ; cealaltă jumătate a compoziţiei, pusă într'un castron adânc şi mestecată cu 2 gălbenuşuri de ou, 2 linguri smântână, şi o mai subţiem cu câteva linguri de supă de vacă.

Prăjim năbuşit, într'o lingură unt, câţiva (2—3) morcovi tăiaţi felii subţiri, îi punem în ragout-ul subţiat iar peste feliile de morcovi, aşezăm feliile de carne unse şi peste acestea, presărăm ciupercile (champignons) curăţite şi tăiate mărunt, acoperind castronul cu un capac să fearbă în aburi, timp de un ceas ; apoi garnisit cu conopidă prăjită sau cu cartofi prăjiţi, imediat servit.

195. **Cerc de orez cu ragout.**

Ungem un cerc gol la mijloc cu unt ; punem un rând codiţe şi foarfeci de raci ferte şi curăţite, apoi sparanghel şi conopidă ferte în apă sărată şi opărite cu un proaspăt, iar peste acestea orez prăjit, năbuşit (vezi la garnituri), şi apăsat bine, în cerc, apoi, fert în aburi timp de un sfert de ceas (vezi ferbere în aburi), răsturnat pe o farfurie mare rotundă, iar în golul cercului punem un ragout de carne cu sos după plac şi servit.

196. **Ragout de căprioară.**

Punem o spată de căprioară, într'o cratiţă mare cu câteva felii slănină proaspătă, 1—2 cepe, o rădăcină

pătrunjel, una de morcov, alta mică de păstârnac, să se prăjească puţin ; punem apoi peste ele apă, sau supă de vacă dacă avem, — acoperind cratiţa, să fearbă, dar nu de tot ; scoatem apoi spata să se răcească, după aceea o tăiem în cuburi mari.

Tăem o ceapă, mărunt şi o prăjim într'o lingură unt ; când ceapa este rumenă, punem şi cuburile de carne, precum şi puţină supă de vacă, lăsând să se prăjească năbuşit, deplin. Prăjim într'o cratiţă mai mică o lingură făină, într'o jumătate lingură unt ; când rântaşul este rumen, punem puţină supă de vacă, mestecând să nu se facă cocoloaşe, mai adăugând şi câteva linguri vin alb bun. Acest sos îl punem peste carne, garnisind cu ciuperci (champignons) prăjite năbuşit ; sau cu sparanghel prăjit, ori cu cârnăţei de tocătură, sau de creeri (vezi la garnituri), apoi servit.

197. **Ragout de sparanghel cu scoici de Mare.**

Ferbem sparanghel în apă sărată şi-l strecurăm : după aceea îl aşezăm pe o farfurie lungă de porcelan, unsă de mai înainte, bine, cu unt ; peste sparanghel punem măduvă de vacă, curăţită de peliţă şi tăiată în bucăţi lungi, iar între aceste 2 straturi aşezăm o scoică de Mare, scoasă din ghioace, stropită cu zeamă de lămâie, presărând peste tot cu pesmet pisat şi dată farfuria în cuptor, ca 10 minute, după aceea scoasă şi imediat servită.

198. **Ragout de raci.**

După ce am făcut un sos rumen deschis şi acrit cu zeamă de lămâie, îi adăugăm o lingură de unt de raci şi carne feartă de raci (25—30) ferţi şi curăţiţi de coajă, 15—20 champignons prăjiţi separat năbuşit, apoi ferte toate laolaltă puţin, şi dres cu 2—3 gălbenuşuri de ou, mai adăugând măruntae ferte, de paseri şi garnisite de jur împrejur cu conopidă şi sparanghel, ferte în apă sărată şi opărite cu unt proaspăt, servim.

199. **Alt ragout delicios.**

Frigem năbuşit un pui mare; după ce este fript, îl tăiem în bucăţele. Prăjim năbuşit ciuperci (champignons) şi boabe de mazăre; facem un sos gros de unt, pe care-l subţiem cu un pahar de vin alb bun, dându-i piper şi sarea trebuincioasă, şi le mestecăm toate bine; punem apoi ciupercile şi mazărea, prăjite năbuşit, într'o farfurie lungă, iar peste ele punem amestecul dintr'o lingură de unt, cu 5 gălbenuşuri de ou înferbântate, şi garnisind de jur-împrejur, cu cotlete mici de miel, sau cu morcovi imitaţi, sau cu conopidă prăjită (vezi la garnituri), servim.

200. **Adaus la ragout, fricaseu, etc.**

Resturi de carne de viţel, oase, puţină şuncă nefeartă, o ceapă, un morcov, un păstârnac, un pătrunjel şi o jumătate ţelină, toate tăiate felii şi prăjite cu carne cu tot într'o lingură de unt, apoi punem supă peste ele şi lăsate să fearbă; când sunt aproape gata, mai adăugăm un rântaş rumen deschis din unt şi făină, lăsând să fearbă puţin, apoi strecurat şi dat prin sită, mestecând continu până se răceşte şi capătă deasupra o peliţă, apoi păstrat într'un vas mic de porţelan şi întrebuinţat ca adaus la ragout, friscaseu şi la diferite mâncări cu sosuri.

201. **Urechi de viţel cu ragout.**

Tăiem la baza lor, 4 urechi de viţel, dar aşà că puse pe scândură, să stea drept în sus, apoi le curăţim şi spălăm bine să rămână albe; după aceea le ferbem în apă sărată, dar nu prea mult, cu o rădăcină de morcov, una de pătrunjel, una de păstârnac, una de ţelină şi o ceapă, fiind ferte le scoatem pe o scândură să se svânte bine şi rotunjind cu foarfecele marginile urechilor, le aşezăm în mijlocul unei farfurii mari rotunde, punând de jur-împrejur un ragout, după plac, şi împrejurul ragout-ului garnisind cu boabe de mazăre, prăjite năbuşit, conopidă şi sparanghel, ferte în apă sărată şi opărite cu unt.

CAPITOLUL IV

ASSIETE

202. **Gelatina (aspicul) şi prepararea ei.**

Punem într'o oală mare 4—5 kgr. apă, 4 picioare de viţel, 4 picioare de porc, 1 kgr. carne de vacă, 1 sfert kgr. vin alb, tot atâta oţet şi le ferbem, însă să nu uităm a-i lua spuma de câte-ori se face. După ce au fert 2 ceasuri adăugăm: o rădăcină morcov, una de pătrunjel, o ceapă, coaja rasă dela o lămâie, 10—15 boabe piper alb (spaniol), tot atâta inibahar, o lingură sare şi lăsate să mai fearbă ca 1 ceas. Când carnea de vacă este feartă, o scoatem afară, mai adăugând celor rămase în oală, 3 linguri de zahăr ars (vezi zahăr ars), să mai fearbă încet, ca un ceas, apoi strecurăm zeama. Spălăm bine 3 ouă şi spărgându-le le punem cu coajă cu tot într'o cratiţă mare cu zeamă din 2 lămâi şi 2 linguri oţet de vin, iar peste acestea, punem zeama strecurată ţinând-o la un foc iute şi bătându-o cu sârmă de spumă continu până începe a ferbe; luăm apoi cratiţa dela foc, o dăm la marginea maşinei, să fearbă foarte

încet, timp de un sfert de ceas ; după aceea strecurăm din nou zeama printr'un şervet, într'un castron adânc. O parte din zeama strecurată, o punem într'alt castron mai mic şi o colorăm cu puţin sirop de cârmâz, dar nu prea închis. Aşezăm ambele vase cu zeamă, la un loc rece, până ce zeama din ele se întăreşte mai tare decât piftiile, apoi o întrebuinţăm.

Vrem să avem mai mult timp gelatină (aspic) gata atunci strecurăm zeama, după ce am bătut-o cu ouăle de a dreptul în borcane de sticlă mai mici, acoperindu-le cu o cârpă curată şi peste aceasta cu hârtie de pergament dublă, apoi le legăm bine şi de mai multe ori cu o sforicică, şi ferte ca 5 minute în aburi, cu sticlă cu tot. (Vezi pregătirea compotului).

Astfel putem avea gelatină (aspic), preparată timp de 3—4 săptămâni, deschizând de câte ori ne trebuie câte o sticlă pe care o ţinem ca un minut în apă caldă, apoi punânduo într'o farfurie, o tăiem în bucăţi diferite sau mărunt de tot şi servită. Putem pune gelatina să se întărească şi în formă (fig. 124), de unde apoi putem scoate şi tăia, garnisind diferite mâncări, cu ea.

Dacă vrem să fie gelatina mai limpede şi mai deschisă, atunci o preparăm numai din picioare şi din carne de viţel şi de paseri ; morcovi să nu punem, ci punem numai mai zeamă de lămâie. Când vrem ca gelatina să fie mai închisă, atunci prăjim carnea puţin mai înainte, cu morcovi şi ceapă, apoi o ferbem şi când este aproape gata mai adăugăm puţin zahăr ars, şi stins cu câteva linguri de apă. Când vrem ca gelatina să fie roşie, o colorăm cu sirop de cârmâz (vezi sirop de cârmâz), sau cu zeamă de sfecle roşii, iar când vrem să fie galbenă, o colorăm cu şofran (vezi la şofran).

203. Ficat de gâscă cu gelatină (aspic).

Punem într'o cratiţă o rădăcină pătrunjel ,una de morcov, alta mică de păstârnac, o ceapă, toate tăiate în felii, puţină coajă de lămâie rasă, iar peste acestea, felii de slănină proaspătă ; pe urmă le acoperim cu o

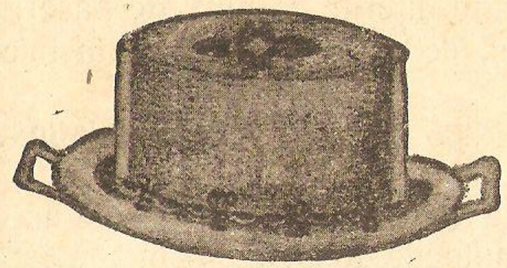


Fig. 115

hârtie albă ; peste hârtie aşezăm ficaţi întregi de gâscă grasă, 5—6 cuişoare, şi acoperiţi cu altă hârtie albă, peste care punem alte câteva felii slănină proaspătă şi subţiri tăiate, apoi punem un sfert kgr., vin alb şi acoperim cratiţa, lăsând-o la marginea maşinei, să se frigă năbuşit, dar încet, timp de 2 ceasuri ; după aceea punem cratiţa cu conţinutul ei la un loc rece, să se răcească.

Inainte de a servi punem ficaţii pe o scândură, îi curăţim de hârtie apoi îi tăiem în felii şi puşi pe o farfurie lungă, felie lângă felie, garnisindu-i de jur-împrejur, cu gelatină (aspic), tăiată mărunt.

204. Ficat de gâscă cu trufe în gelatină (aspic)

Punem, pe fundul unei forme, felii de ficat de gâscă în formă de stea, peste ficat punem gelatină (aspic) albă, ca 2—3 degete, după ce aceasta s'a întărit, punem peste ea un strat boabe mazăre verde, prăjite năbuşit, şi răcite, peste acestea punem binişor un alt strat de gelatină (aspic), ca de 2—3 degete gros şi după ce s'a întărit, aşezăm peste ele trufe (Tabl. 114, fig. 4), prăjite năbuşit, dar reci, iar peste trufe, punem un nou strat

de gelatină (aspic), până se umple forma (vezi fig. d sus) apoi pus la ghiață.

Puțin înainte de a servì ținem forma cu gelatină, î apă caldă, apoi imediat răsturnată pe o farfurie mare ș din distanță în distanță punem ouă ferte, tăiate în 4, sa cozi de raci, sau creste de cocoși.

Tot în chipul acesta, putem prepară gelatina (as pic) și din alte diferite cărnuri, de paseri mari sau ma mici, de vițel, de pește, etc., tăiate în bucăți.

205. **Cap de vițel în gelatină.**

După ce am curățit și spălat bine un cap de vițel, tăiem prin mijloc în două, și pus în apă sărată clocotind să fearbă ; mai adăugăm o rădăcină de morcov, un pă trunjel, un păstârnac, 3 cepe albe. frunze de pătrunjel coaja rasă dela o lămâie. După ce s'a fert bine, îl sco tem și-l punem în apă rece, să stea ca un sfert de cea In zeama în care a fert capul, ferbem două picioare d vițel curățite și spălate, 10—15 boabe de piper alb, t atât inibahar, până ce scade ca să căpătăm un sfert kg zeamă strecurată, în care mai punem zeama dela o l mâie, apoi din nou strecurată prin o sită dea și lăsată să stea puțin ; până atunci desfacem carn de pe oasele capului, o tăiem bucăți lungi și subțiri, o p nem într'o formă de gelatină, iar zeama o strecurăm pri tr'un șervet peste ea, lăsând să se întărească la un l rece. După aceea răsturnată pe o farfurie rotundă garnisită de jur-împrejur cu ouă ferte și tăiate în patr sfecle roșii ridichi de lună, pătrunjel verde, iar deasup câteva felii de lămâie, servită.

206. **Ficat de gâscă împănat cu trufe.**

Spălăm ficați mari de gâscă grasă, îi împănăm trufe curățite și în bucăți lungărețe tăiate, apoi îi sără

Punem într'o cratiță o rădăcină pătrunjel, una morcov, una de țelină și alta mai mică de păstârna

toate tăiate în felii, peste care punem felii de slănină proaspătă, tăiate subțiri ; peste slănină punem o hârtie albă, bine unsă cu unt și pe hârtie punem ficații, acoperindu-i cu o altă hârtie albă, unsă cu unt și peste ea iar felii subțiri de slănină proaspătă ; pe urmă acoperim cratița să se frigă năbușit.

După ce ficații sunt fripți, îi scoatem pe o scândură, depărtăm hârtia, iar zarzavaturile rămase în cratiță, le prăjim, mai adăugându-le o ceapă tăiată mărunt, precum și resturile de trufe ce ne-au mai rămas, dela împănatul ficaților. După ce s'au prăjit zarzavaturile bine, presărăm o lingură făină fină peste ele, lăsând să se prăjească și aceasta puțin, apoi mai adăugăm puțină supă de vacă, cât cere un sos, mestecând să mai fearbă puțin, apoi toate date prin sită, dar fără a zdrobi zarzavatul ; sosul ce-l căpătăm, îl punem peste ficații de gâscă, tăiați în bucăți și aranjate pe o farfurie lungă, garnisind de jur împrejur cu sparanghel (vezi la garnituri), servit.

207. **Ficat de gâscă cu gelatină (aspic).**

După ce au stat ficații de gâscă, grasă 24 ceasuri în lapte dulce, îi scoatem să se svinte, îi sărăm, dar foarte puțin, îi presărăm cu 3 sardele de Lisa, curățite și tăiate mărunt, apoi înveliți în felii subțiri și late de slănină proaspătă, după aceea în foi de varză dulce și opărite, legați cu o sforicică.

Punem într'o cratiță, o lingură unt, o rădăcină pătrunjel, alta de morcov, una de păstârnac, puțină țelină o ceapă, toate tăiate în feli, câteva boabe piper, 5—6 cuișoare, puțină coaje de lămâie rasă și zeama dela o lămâie să se prăjească puțin ; apoi mai adăugăm o jumătate pahar vin alb, câteva linguri supă de vacă, precum și ficatul, lăsând să se frigă năbușit ca un ceas, dar încet și cu cratița acoperită. După ce s'au fript, îl lăsăm să se răcească în cratiță, apoi scos din foaia de varză, pe o scândură, tăiat în felii, puse pe o farfurie lungă și

garnisite cu gelatină (aspic) şi cu trufe năbuşit prăjite, servite.

208. **Creeri în gelatină.**

Spălăm şi curăţim de peliţă doi creeri de viţel, apoi ferţi năbuş.t, cu puţină supă de vacă, scoşi şi răciţi tăiaţi în felii, puşi în formă, un rând de felii, un rând ca 2—3 degete grosime gelatină, urmând tot aşa până is- prăvim cu creerii. După ce s'au întărit bine, răsturnată forma pe o farfurie şi garnisind după plac, servim.

209. **Şuncă cu gelatină (aspic).**

Tăiem, felii subţiri de şuncă feartă şi rece, luând şoriciul de pe ele, apoi aranjate, pe o farfurie lungă, le garnisim o distanţă cu gelatină tăiată, în bucăţi deli- cioase, o altă distanţă cu hrean alb, ras cu cuţitul, o dis- tanţă, cu hrean roşu muiat în zeamă de sfecle roşii ; a- poi punem o distanţă ouă ferte tari şi tăiate de-alungul în patru, apoi gelatină (aspic) mărunt tăiată, caperi etc., continuând astfel până înconjurăm toată şunca, a- poi servită.

210. **Iepure rece cu gelatină (aspic).**

După ce am curăţit de peliţe, picioarele dinapoi şi spinarea unui iepure, le împănăm (vezi acul de îm- pănat fig. 75) cu slănină proaspătă, tăiată în felii lun- găreţe, apoi sărat, îl punem într'o tavă, cu o linguriţă untură, câteva boabe piper, tot atâta inibahar, 2 linguri oţet de vin, câteva linguri supă de vacă, să se frigă după ce este fript şi fraget, luăm carnea de pe oase, dar fără a o sdrobi.

Oasele le sdrobim şi le punem în sosul rămas în tavă, subţiindu-l cu un pahar vin, deşertându-le într'o cratiţă mai mică, să se prăjească năbuşit. După ce sunt destul de prăjite, dăm sosul prin sită, luându-i grăsi-

mea dela suprafaţă, iar carnea iepurelui, tăiată în bu căţi delicioase şi potrivite, o muiem în sosul strecurat, apoi o aranjem în formă de coroană, pe o farfurie lungă; în mijlocul coroanei punem gelatină (aspic) tăiată mă- runt, în care înplântăm un buchet pătrunjel verde şi servită.

211. **Gelatină (aspic) Rusească.**

Muiem 100 gr. gelatină albă, fină în 1½ kgr. apă caldă, adăugându-i o linguriţă sare, sucul dela 1½ lă- mâie, 2 foi de dafin, 2 albuşuri de ou cu cojile lor, o ju- mătate pahar oţet de vin, 1½ lingură muştar francez, o ceapă curăţită, 15—20 boabe piper, tot atât inibahar şi 6 gr. extract de carne ; toate acestea bătute, cu sârma de spumă, într'o oală pusă la foc, până încep a ferbe, apoi luate dela foc şi strecurate printr'un şervet, într'un castron de porcelan, lăsând să se întărească, apoi servit.

212. **Ficaţi în felii.**

Luăm peliţa de pe ¾ ficat de viţel şi-l pisăm în piuliţă cu 300 gr. carne slabă de porc, o cea- pă mică cu 1½ franzeluţă rasă de coaje, muiată în apă şi stoarsă bine, apoi date prin si- tă ; mai adăugăm şi 80 gr. slă- nină proaspătă, tăiată mărunt şi topită ; două ouă, puţin pi- per şi inibahar pisate, puţină sare ; toate aceste bine mestecate, apoi subţiete cu pu- ţin vin alb.

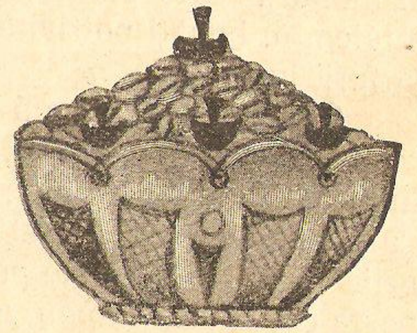


Fig. 116.

Ungem o formă bine cu unt, punem compoziţia în ea şi o ferbem în aburi, timp de 2 ceasuri ; apoi răstur- nată pe o farfurie şi lăsată o zi să se răcească.

A doua zi, tăiem din ea felii groase, le aranjăm pe o farfurie rotundă şi mare, le garnisim cu trufe mici pră-

jite năbuşit, dar întregi, cu gelatină (aspic) tăiată apoi servit.

213. Limbă de vacă cu mayoneză.

Spălăm o limbă de vacă şi o ferbem în apă sărată; fiind feartă, o lăsăm să se răcească, apoi curăţită de peliţă şi tăiată, pe o scândură, în felii subţiri, pe cari le aranjăm pe o farfurie lungă, în formă de coroană, în mijlocul coroanei, punând următoarea mayoneză:

Ferbem 10 ouă, şi după ce s'au răcit gălbenuşurile le dăm prin sită şi le mestecăm cu 5 gălbenuşuri ne ferte, 3—4 linguri untdelemn fin, picurând tot câte puţin şi mestecând un ceas, tot într'o parte, sarea trebuincioasă şi oţet după plac, apoi păstrată la ghiaţă, până cere trebuinţa.

214. Clapon rece, cu sos de capere.

După ce claponul este fript şi răcit, îi luăm pelea, scoţându-i toate oasele, cât ne este posibil, iar carnea o tăiem în bucăţi potrivite şi le aranjăm la mijlocul unei farfurii lungi.

Curăţim şi spălăm 5—6 sardele de Lissa, 6—7 gălbinuşuri de ou ferte, tari, o lingură capere, toate pisate în piuliţă bine; apoi date prin sită; mai adăugăm o lingură untdelemn fin, oţet şi sarea trebuincioasă, având grije ca sosul să nu fie prea subţire; acest sos îl punem peste carnea de clapon, garnisind de jur împrejur cu albuşuri de ouă ferte şi tăiate mărunt, cu arbagic verde apoi servit, sau: o putem garnisi cu gelatină din form

215. Pui cu sos de champagne.

Ferbem în apă sărată, ca 100 gr. orez, până se în groaşe; îl dăm prin sită şi îl mestecăm până se face spuma; frecăm 5—6 bucăţi zahăr pe coaja unei porto cale şi a unei lămâi, apoi le pisăm, punând în orez d

zahărul pisat, tot numai puţin câte puţin, storcând şi zeama din 2 lămâi şi adăugând şi un pahar champagnie, sau alt vin mai bun alb.

Batem spuma din 7 albuşuri, o punem peste compoziţia de orez şi o mestecăm uşor.

Acest sos îl punem peste friptura rece de pui, ori de potârnichi, aranjate pe o farfurie lungă, după ce le-am luat pelea şi le-am scos toate oasele.

De observat este că această mâncare trebuie îndată servită.

216. Carne de viţel, pregătită ca peştele.

Curăţim de peliţă şi de grăsime o jumătate pulpă de viţel; o frecăm bine cu sare şi puţin salitru, apoi o aranjăm într'un vas mare, adânc, de porcelan, punând peste ea 2 cepe, 3 lămâi, o ţelină, un morcov, toate tăiate în felii, 5—6 foi dafin, frunză de pătrunjel, 10—15 boabe piper, 10 fire cuişoare, 1 fir cimbru, lăsându-le să stea 4 zile, dar în fiecare zi odată întorcând carnea. În a 5-a zi ferbem carnea în apă şi oţet, părţi egale, timp de 2 ceasuri, apoi luată dela foc şi lăsată să stea în apa ei încă o jumătate de zi.

Luăm 3—4 sardele de Lisa curăţite şi spălate 30—40 capere tocate la un loc; cu această tocătură ungem carnea feartă pe toate părţile, apoi o punem în vasul de porcelan, golit de saramură, mai punând peste ea o jumătate pahar untdelemn bun, şi lăsată să mai stea alte 2—3 zile, întorcânduo din când în când; după aceea o tăiem în felii subţiri, le aranjăm pe o farfurie lungă şi servită cu mayoneză sau cu gelatină.

217. Hospot.

Prăjim năbuşit, dar fiecare separat, în câte o lingură de unt, fasole verde, boabe de mazăre verde, gulii fiere, varză de Brussel, orez, cartofi, în toate acestea adăugând şi câte puţin pătrunjel verde tocat şi puţină

supă de vacă; iar morcovii îi prăjim năbuşit în unt şi puţină supă de vacă, dar fără pătrunjel.

Ferbem conopidă în apă sărată, dar curăţită de coajă o rupem în rose mici şi o aranjăm la mijlocul unei farfurii mari, rotundă în formă de movilă, iar în jurul acestei movile, formăm o stea cu fiecare din legumele năbuşit prăjite, iar jur împrejurul stelei, punem felii subţiri de şuncă şi de limbă feartă, apoi îndată servit.

Hospotul îl putem face şi în formă în modul următor: ungem forma cu unt şi o căptuşim cu felii de ficat de gâscă prăjit. Punem în formă pe rând din zarzavaturile sus numite, de ex.: un rând orez, un rând mazăre boabe, etc., apoi răsturnată pe o farfurie mare rotundă, garnisind-o de jur împrejur cu ouă umplute (vezi la ouă umplute) servit.

218. **Mâncare în scoici.**

Mestecăm întrun castron 150 gr. unt, până se face ca spuma, îi mai adăugăm 6 gălbinuşuri şi le batem puţin, apoi mai punem 60 gr. de Parmezan ras, 60 gr. sardele de Lissa curăţite şi spălate, tocate bine, date prin sită, 10—15 ciuperci (champignons) curăţite, tăiate mărunt, prăjite năbuşit şi răcite; toate acestea, mestecate bine, apoi mai adăugăm şi spuma bine bătută din 6 albuşuri, uşor mestecate.

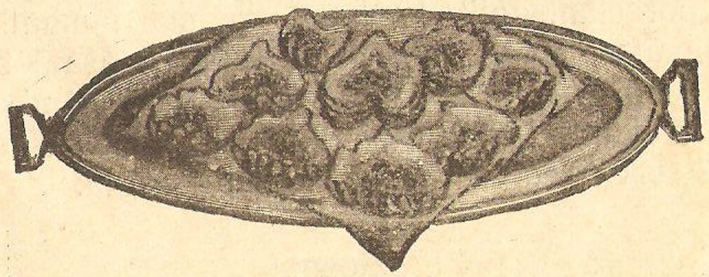


Fig. 117.

Ungem mai multe forme de tinichea cu unt (fig. 25), le umplem cu compoziţia de sus, presărând la su prafaţa lor pesmet pisat şi aranjate pe o tavă, puse l cuptor, să se coacă o jumătate de ceas; când sun

coapte, întindem un şervet peste o tavă mare, punem scoicile pe şervet, una lângă alta şi servite înaintea altor mâncări.

219. **Pâine mozaică.**

Mestecăm într'un castron 200 gr. unt, cu 150 gr. sardele de Lissa, curăţite, tocate şi date prin sită, până se fac ca spuma, mai adăugându-le 200 gr. limbă, 200 gr. şuncă, — ferte, 6 ouă ferte, 60 gr. capere, toate tăiate în cuburi foarte mici, apoi puse în untul cu sardele şi bine mestecate.

Scoatem cu coada unei linguri, miezul unei franzele lungi, dar nu prea mare, şi o umplem bine cu compoziţia de sus, lăsând-o să stea la un loc rece o zi, apoi tăiată în felii ca un deget de groase, servite la ceai.

220. **Sandvişuri picante.**

Tăiem mai multe felii de franzelă, fiecare ca un creion de groase, pe cari le prăjim la foc, apoi le ungem cu următoarea compoziţie:

Mestecăm 150 gr. unt, până se face ca spuma, în care punem 150 gr. limbă feartă, curăţită şi foarte mărunt tocată, un castravete acru, tocat mărunt, o lingură muştar francez şi puţin piper pisat; toate bine mestecate. Din această compoziţie ungem jumătate din feliile de franzelă, dar numai pe o parte, presărându-le pe unde le-am uns, cu carne friptă, rece şi tocată mărunt; fiecare felie unsă, o acoperim cu altă felie neunsă, apoi tăiate în bucăţi lungăreţe servite seara lângă supa de vacă, sau lângă bulion.

221. **Sandvişuri Micado.**

Scobim miezul unei franzeluţe de o jumătate kgr., lăsându-i mai întâi un vârf, apoi umplută cu următoarea compoziţie: Şuncă slabă, feartă şi tăiată în cuburi, sa-

lam bun tăiat în felii subțiri, o bucată Ementhaler tăiată mărunt și mestecate cu atâta unt proaspăt, ca toate să se lege bine. După ce am umplut-o îndesând-o bine, tăiem franzela cu un cuțit, în felii de grosimea unui de get, le aranjăm frumos pe o farfurie și le servim la cea

222. Mayoneză cu carne de vițel.

Luăm o jumătate kgr. carne de vițel friptă și rece o jumătate limbă feartă rece și curățită, 3—4 castrave acri, mici ; toate tăiate ca tăeței și mestecate cu 5 li guri mayoneză așa ca carnea să se lege bine în mayo neză.

Punem într'o formă colțuroasă (fig. 29), ca 2— degete gelatină (aspic) colorată și după ce aceasta s întărit, ca piftiile, punem și carnea cu mayoneză pes aceasta, apoi punem atâta gelatină (aspic) albă, pân se umple forma și lăsată pe ghiață să se întăreas bine ; înainte de a servi, ținem forma ca un minut, apă caldă, apoi răsturnată pe o farfurie mare, de stic garnisind de jur împrejur cu salată creață mărunță, o ferte , tăiate, de-alungul, în patru, și cu ridichi mici d lună, etc.

223. Icre negre pe ghiață.

Pe o tablă de ghiață curată și plană, facem m multe scufundături, în formă de solnițe, cu un fer i călzit ; aceste scufundături, le umplem cu icre negr

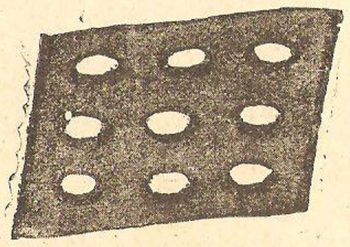


Fig. 118.

preparate, punând peste fiecare grămadă de icre câte felie de lămâie, iar de jur împrejur garnisind cu pătr jel verde și cu ridichi de lună mici.

Tabla de ghiață, cu icre cu tot, vine pusă pe un servet împăturat și așezat pe o farfurie mare, iar jur împrejur pe marginea tablei de ghiață, presăm prin mașina de presat (fig. 50), unt proaspăt ; tot asemenea și între scufundături, facem cu aceiași (fig. 50), diferite figuri de unt și decorând cu flori, îndată servit.

224. Cap de mistreț sau de porc umplut cu tocătură.

Tăem capul unui mistreț, așà ca să luăm și din gruaz ca 3—4 degete lungime, îl curățim de păr și-l spălăm bine. Facem o tăietură pe gâtlej, până aproape de vârful fălcii inferioare, apoi îl despoiem de pele cu băgare de seamă, să nu o tăiem, sau să stricăm forma naturală a râtului (botului) ; coasem pleoapele ochilor, apoi o sărăm bine. Capul despoiat îl ferbem în apă sărată, și după ce s'a răcit, luăm carnea de pe oase și o tocăm mărunt, iar limba o tăiem în formă de tăeței.

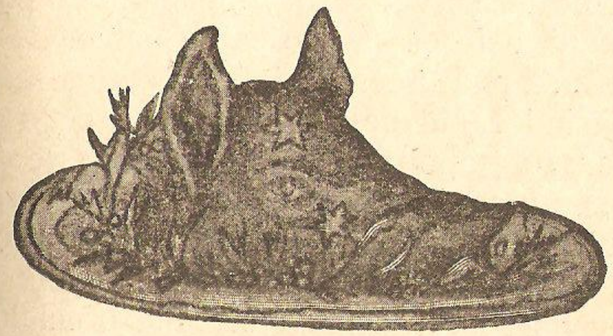


Fig. 119.

Prăjim 5—6 cepe tocate mărunt, în o lingură unsoare și când ceapa este rumenă, punem și carnea tocată, limba, piper și inibahar pisat, precum și puțin magheran sdrobit, sarea trebuincioasă, apoi le mestecăm bine.

Tocăm un sfert kgr. slănină proaspătă și o prăjim cu 2—3 cepe tocate, mărunt, 1—2 foi dafin și după ce s'au prăjit, le lăsăm să se răcească.

Facem o tocătură, din 1½ kgr. orice carne crudă de vânat (iepure, căprioară, etc.) în care punem și un ficat de gâscă crud și tocat, slănina cu ceapa prăjită, 2 ouă, tocătura preparată din carnea capului, 3 gălbenu-

şuri de ou, sare, piper pisat, precum şi un pahar de vin alb, apoi toate bine mestecate.

Intindem pelea capului pe o scândură, cu partea internă deasupra, punând peste toată suprafaţa, din compoziţia sus amintită, formând un strat cât un deget de gros; peste acest strat presărăm slănină proaspătă, tăiată în mici cuburi, peste slănină, punem un alt strat de şuncă şi limbă feartă, tăiate în cuburi ; peste acestea punem un strat de trufe tăiate în felii şi prăjite năbuşit, apoi lăsăm să urmeze un alt strat de carne tocată, urmând, astfel până se umple toată pelea capului, dându-i în acelaşi timp forma naturală, a capului de porc ; coasem pelea cât a fost tăiată sub falcă, iar tăetura gâtului o acoperim cu o felie mare de slănină proaspătă ca cu un capac şi coasem pelea dela o margine la cealaltă peste capacul de slănină.

Aşezăm capul să stea pe tăietura grumazilor cu botul în sus, pe un şervet curat ; punem de o parte şi de alta a capului, câte o scândurică ca palma de lată, de subţire, care să ţină urechile şi capul spre a nu-şi pierde forma, înfăşind capul peste scândurele, cu o faşe lată de pânză curată ; apoi aducem şervetul peste cap, îl legăm bine să nu se diformeze şi fert în apă sărată, timp de 2 ceasuri, şi lăsat tot în acea apă, să se răcească.

După ce s'a răcit, îl scoatem binişor din şervet, îl ştergem cu un şervet, tăind marginile urechilor de jur împrejur cu foarfecile, dându-le o formă ovală.

Topim extract de carne, cu care ungem bine capul spre a căpătă o coloare ca şi când ar fi fost fript; descoasem aţele dela tăietura grumazilor, scoatem capacul de slănină, tăind şi aţele din pleoape, pe care le deschidem şi între ele punem puţin unt proaspăt şi câte un bob de stafide negre, formându-i ochii ; colţii îi formăm cu maşina de presat fig. 50 din unt alb ; tot asemenea facem din unt, tot cu maşina de presat (fig. 50), 5—6 stele pe nas şi pe frunte, drept ornament.

Punem capul pe o farfurie mare şi-l garnisim cu frunze de pătrunjel şi printre acestea, cu nişte hrean ra-

cu cuţitul şi colorat roşu ; apoi servit la ceai sau la supeu.

225. Ruladă din carne tocată.

Tăiem mai multe (6—8) felii subţiri, dar cât se poate de late, din pulpă de viţel ; le batem puţin cu ciocanul de lemn şi le întindem pe o scândură udată cu apă, formând un pătrat mare ; peste acest pătrat punem o tocătură după plac (vezi tocăturile) ca un deget de groasă, potrivindu-o cu un cuţit udat în apă apoi tot cu ajutorul cuţitului udat formăm un sul, ridicând carnea de pe scândură. Acest sul îl învelim într'o hârtie albă, curată şi bine unsă cu unt, apoi cu hârtie cu tot învelit într'un şervet, care la ambele capete să fie bine legat cu aţă şi pus într'o formă lungă (fig. 10) cu supă de vacă proaspătă dar rece şi lăsat, ca ¾ ceas, să fearbă potrivit, la un foc nu prea mare. După ce s'a fert, lăsat să se răcească, apoi scos din şervet şi din hârtie şi tăiat în felii ca un deget groase, pe care le aranjăm pe o farfurie lungă şi garnisindu-le cu aspic tăiat, le servim.

Această ruladă, este foarte delicioasă fiind servită şi cu următorul sos : 5 gălbinuşuri ferte, tari, date prin sită, într'un castron, unde mai adăugăm 300 grame asdizolvat, un vârf cuţit piper pisat, sare şi zeamă dela o lămâie, o ceapă albă, tocată mărunt, untdelemn — din toate după plac, — apoi bine mestecate şi puse peste feliile garnisite cu gelatină.

226. Ruladă cu şuncă.

Mestecăm, într'un castron, o lingură de unt până se face ca spuma, căruia îi mai adăugăm 6 gălbinuşuri de ou, tot câte unul pus şi după fiecare bine mestecat, mai punem puţină sare, 2 linguri făină şi din nou bine mestecate ; batem spuma din 4 albuşuri şi le mestecăm uşor. Ungem o tavă cu unt, punem compoziţia în ea, dar astfel ca să formeze un strat ceva mai subţire ca un cre-

ion, pe care-l coacem rumen deschis la un foc mic, apo
răsturnată pe o scândură şi iute presărată cu compo
ziţia următoare, pregătită de mai înainte : Un sfert kgr
şuncă slabă dar feartă, tăiată mărunt, 2 linguri parme
zan ras şi peste acesta întins, 2 linguri smântână ; apo
o sucim în sul, formând o ruladă, pe care o punem di
nou în cuptor, ungând sulul la suprafaţă cu smântână ş
presărată cu parmezan ras. Sulul să nu-l facem pre
strâns.

Inainte de a o servi, tăiem felii ca un creion d
groase şi aranjate pe farfurie în formă de coroană. A
ceastă ruladă ne poate servi şi ca garnitură la ragou

227. **Risotto.**

Ferbem în apă sărată, un pui mare, sau mai bin
măruntaie dela mai multe păsări sau o raţă, sau trei p
rumbei, cu o rădăcină morcov, una de pătrunjel, o ju
mătate ţelină, una de păstârnac şi o ceapă ; până fer
acestea, prăjim într'o cratiţă 8 cepe în 2 linguri untură
când cepele sunt rumene pe jumătate, punem un sfe
kgr. orez spălat, mestecându-l puţin în untura ferbint
apoi adăugându-i puţină supă, în care au fert păsăril
îl mestecăm odată bine, lăsate să se prăjească năbuşi
dar nu prea mult.

Prăjim năbuşit, câteva ciuperci, tăiate în felii, c
pătrunjel şi arpagic verde tăiat mărunt, şi sare ; rade
pe răzătoare un ficat de gâscă, fript ; ferbem 8—1
pătlăgele roşii, le dăm prin sită ; carnea de pui feart
o tăiem în bucăţele şi pe urmă toate le mestecăm la u
loc şi puse pe o farfurie în formă de movilă, garnisin
de jur împrejur cu sparanghel fert în apă sărată şi
părit cu unt proaspăt ; în vârful movilei punem o con
pidă mică, feartă în apă sărată, apoi presărat peste t
cu parmezan ras, servit cald.

228. **Risi Pisi (orez cu mazăre).**

Prăjim năbuşit 3 pahare boabe de mazăre verd

în o lingură de unt, o lingură zahăr pisat, o lingură pă-
trunjel tocat mărunt, puţină sare şi cu puţină supă de
vacă.

In altă cratiţă prăjim năbuşit un sfert kgr. de orez
(vezi la garnituri). Tocăm mărunt ca o lingură de slă-
nină, tot atâta pătrunjel verde şi 2 cepe mici, aşa ca să
fie ca un aluat, apoi le prăjim puţin şi după aceea le
mestecăm cu băgare de seamă, cu boabele de mazăre,
precum şi cu orezul năbuşit, le punem apoi pe o farfurie
în formă de movilă şi presărate cu parmezan sau cu
caşcaval ras, servit.

229. **Franzeluţe umplute.**

Radem de coajă 8—10 franzeluţe, le facem deasu-
pra o tăietură în formă de capac şi prin aceasta, scoa-
tem tot miezul, dar fără a le strica şi străbate ; le muiem
în lapte dulce apoi răsturnându-le pe o scândură, le un-
gem cu ou, bătut, date prin pesmet pisat, le coacem în
unt, sau în untură ferbinte.

După ce sunt toate coapte, le umplem cu o tocă-
tură de vânat, caldă, după plac (vezi tocăturile) şi a-
ranjate pe o farfurie mare, una lângă alta, punând peste
ele sucul cald, rămas dela carnea friptă, iar deasupra
franzelelor punem câte o felie de trufe prăjite năbuşit,
servite, până sunt calde.

230. **Cornuri cu şuncă.**

Punem pe scândura de tăeţei 3 sferturi de kgr.
făină, o jumătate kgr. unt proaspăt şi tare, tăindu-l felii
subţiri, cu un cuţit, în făină, punem puţină sare, opt lin-
guri smântână, toate bine lucrate cu cuţitul, pe scân-
dură. După aceea îl batem bine cu vergeaua, presărând
scândura din când în când cu puţină făină ca aluatul să
nu se lipească.

După ce l'am lucrat bine, formăm o turtiţă pe care
o lăsăm să odihnească, acoperită, ca un ceas, la un loc

răcoros ; după aceea o întindem într'o foaie cât se poate de subțire, apoi tăiată cu o formă de gogoşi şi umplute cu şuncă tocată mărunt făcându-le suluri şi dându-le formă de corn, puse într'o tavă, unse la suprafață cu ou bătut şi coapte iute la un foc bun, rumen deschis. Servite reci la ceai.

231. **Cârnați în halat.**

Frigem, cârnați proaspeți de porc, le luăm pelița, îi tăiem în bucăți ca degetul de lungi şi lăsaţi să se răcească.

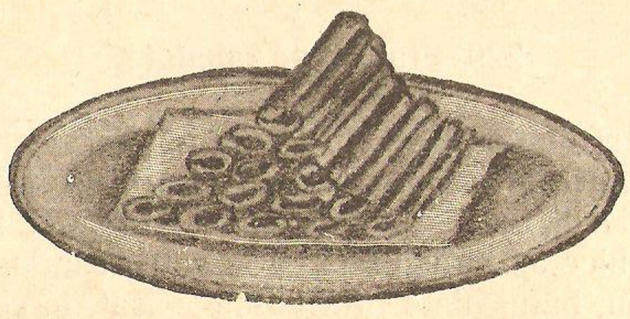


Fig. 120.

Până se frig cârnații, facem un aluat de unt (vezi aluatul de unt), îl întindem în foi groase ca muchia unui cuțit şi după aceia îl tăiem în pătrate ceva mai lungi ca bucățile de cârnați ; punem fiecare bucată de cârnat pe câte un pătrat de aluat şi-l învelim, formând mici suluri, ungând marginea patratelor cu ou bătut să se lipească bine ; după aceea punem sulurile unul lângă altul, pe o tavă ştearsă cu un şervet ud, ungem suprafața sulurilor cu ou bătut şi îi coacem în cuptor, la un foc iute ; fiind copți, îi punem pe un şervet îndoit pe o farfurie mare, rotundă, şi serviți calzi.

Neavând cârnați, putem întrebuința şi krennwürst, frankfurter, etc.

232. **Ştrudel cu raci.**

Facem 2 foi de strudel (vezi la strudel) pe cari le lăsăm să se usuce puțin. Ferbem 60 raci în apă sărată, curățim de coajă coadele şi foarfecele, pe cari le tăiem

mărunt ; le adăugăm 2 linguri pesmet pisat, muiat în lapte dulce, de mai înainte, 2 linguri unt, de raci (vezi unt de raci), într'un castron, până se face ca spuma, mai adăugându-le 6 gălbinuşuri de ou, punem şi carnea de raci cu pesmetul muiat în lapte dulce, precum şi 5—6 linguri de smântână, toate bine mestecate. La urmă mai adăugăm şi spuma dela 5 albuşuri, bine bătută, uşor mestecate. Cu această compoziție umplem amândouă foile, dar numai pe jumătate, le stropim cu unt de raci, tot asemenea şi la suprafață, apoi făcute suluri, puse în tavă, unsă şi coapte în cuptor încet, rumen deschis şi servite calde.

233. **Risole cu tocătură.**

Punem pe o scândură de tăeței 250 gr. făină fină, 200 gr. unt proaspăt şi le frecăm între mâini, bine apoi facem o gropiță în vârful aluatului, în care punem 3 gălbinuşuri şi două ouă întregi, un vârf cuțit sare, 7 linguri smântână şi 2 linguri vin alb, lucrând aluatul cât

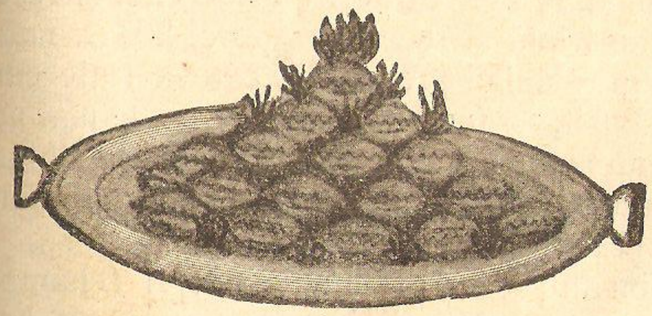


Fig. 121.

se poate de bine, întinzându-l de 3 ori în lung (vezi aluatul de unt), pe urmă lăsat să odihnească ca ¼ ceas, la un loc rece ; după aceea tăiem tot aluatul în 2—3 turte şi pe fiecare din ele o întindem, formând o foaie groasă, ca muchia unui cuțit, apoi tăiate în fâşii lungi şi late ca palma ; fiecare fâşie o ungem pe jumătate (în lung) cu ou bătut şi peste ou, punem din distanță în distanță câte o linguriță bună de tocătură (vezi tocă-

turile) ; întoarcem apoi jumătatea neunsă a fășiei pes jumătatea cu tocătură, apăsând între tocăturile depl sate, cu degetele să se lipească aluatul bine ; tăiem ap cu rotița dințată figuri rotunde. Fiecare rizolă o dă

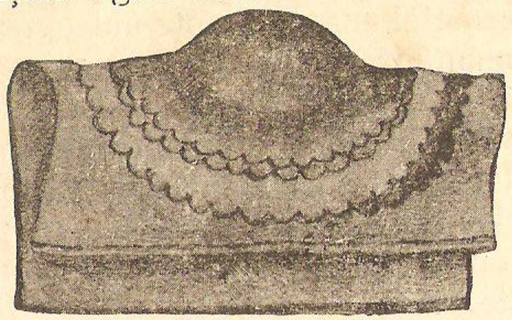


Fig. 122.

prin ou bătut, pesmet pisat și coapte în untură ferbinte după aceea le punem pe un șervet aranjat pe o farfur rotundă, în formă de movilă și garnisindu-le cu pătrun jel verde, servite până sunt calde.

234. Pastetă din ficați de gâscă, cu aspic.

O jumătate kgr. carne friptă de vițel și rece, cu atâta carne friptă și rece de porc, 80 gr. măduvă vacă, 40 gr. slănină proaspătă, câteva trufe curățite prăjite năbușit, — toate bine tocate, — le mai adăug o franzeluță muiată în apă, bine stoarsă, 3 gălbinușuri ou și pisate în piuliță, date prin sită, apoi adăugat ț ţin piper și sarea trebuincioasă.

Prăjim într'o lingură unt, ciuperci (champignon după plac, — cu pătrunjel verde, o ceapă de Ascalon toate tăiate mărunt ; după ce sunt prăjite, le mestec cu tocătura sus numită.

Ungem o formă, dar nu adâncă, cu unt, punem strat de tocătură, ca un deget de gros, iar peste ace aranjem ficații de gâscă grasă, curățiți de peliță, tăi în felii și cruzi, cu trufe crude și tăiate în felii ; peste cest strat punem un alt strat de tocătură, tot atâta gros ca și cel dintâi, apoi iar un strat de ficați cu tru etc., urmând astfel până se umple forma : după ac

punem forma, bine acoperită, să fearbă în aburi, timp de un ceas ; fiind gata, răsturnăm pașteta pe o farfurie, lăsându-o să se răcească. După ce s'a răcit o tăiem în felii delicioase și egal de mari.

Luăm o altă formă, în care punem ca 3 degete aspic, lăsându-l să se întărească apoi punem peste el un strat de felii din pastetă urmând astfel până se umple forma ; după aceia punem forma pe ghiață până cere trebuința.

Inainte de a servi, ținem forma ca un minut, în apă caldă, apoi îndată răsturnăm pașteta pe o farfurie rotundă și o servim.

235. Pastetă din ficați de gâscă cu trufe.

Luăm 3 ficați mari, de gâscă grasă, îi tăiem de-a lungul prin mijloc în două, formând bucăți egale ; fiecare din aceste bucăți le crestăm cu un vârf de cuțit și în fiecare crestătură punem câte o felie de trufe ; sărăm bucata și în fiecare înplântăm câte un fir de cuișoare.

Restul ficaților cu tot atâta slănină proaspătă, 400 gr. carne de porc tânăr, precum și o franzeluță muiată în lapte și stoarsă bine, — le tocăm mărunt, mai adăugându-le puțin piper, inibahar, 8 gălbinușuri de ou, sarea trebuincioasă, toate mestecate bine, pisate în piuliță și date prin sită și subțiate cu vin alb bun.

Căptușim o formă cu felii subțiri de slănină proaspătă, punând peste ele un strat de tocătură și peste aceasta, un alt strat de ficați și iar unul de tocătură, urmând astfel dar așa, ca deasupra să fie un strat de tocătură, pe care-l acoperim cu felii subțiri de slănină proaspătă ; acoperim apoi forma cu un capac potrivit și lăsat să fearbă în aburi, 2 ceasuri.

După ce este gata ,punem peste pastetă câteva linguri rom bun și acoperită, păstrată la un loc rece, o zi, iar a doua zi, servită.

236. Pastetă din ficați de gâscă cu champagne.

Tocăm ¾ kgr. carne friptă de vițel, cu tot atât

carne de porc, ambele reci, — apoi le adăugăm 150 gr. unt, o franzelă mică, muiată în lapte dulce şi stoarsă bine ; toate mestecate şi pisate în piuliţă, apoi date prin sită ; pe urmă mai adăugăm puţin piper, inibahar, cuişoare şi coriandru pisate, mărunt, 6 gălbinuşuri de ou şi sarea trebuincioasă, şi din nou le mestecăm bine.

Fig. 123.

Căptuşim o formă, cu felii subţiri de slănină proaspătă, dar aşà ca feliile să treacă peste marginea de sus a formei ; punem apoi un strat de tocătură, gros ca 2 degete, peste acesta punem un alt strat de ficaţi cruzi, de gâscă grasă, împănaţi cu trufe, (tabl. 114, fig. 4), apoi iar un strat de tocătură şi altul de ficaţi, etc., urmând astfel, până se umple forma ; întoarcem feliile de slănină, cari trec de marginea de sus a formei, peste tocătură şi neacoperindu-se cu aceasta mai punem alte felii de slănină, din nou tăiate ; acoperim forma cu un capac şi o punem să fearbă, în aburi 2 ceasuri, sau dacă vrem o dăm în cuptor, luându-i însă capacul.

După ce pasteta este gata, ridicăm capacul formei, punând peste ea 2 pahare champagne, sau 2 pahare vin alb bun, şi din nou acoperim forma cu capacul, lăsând să se răcească, stând o zi întreagă la un loc răcoros, dar svântat; a doua zi, luăm feliile de slănină precum şi grăsimea ce s'ar află la suprafaţa pastetei.

Inainte de a servi, luăm o lingură ascuţită, pe care o muiem în apă caldă şi cu ea tăiem felii lungi, pe care le aranjăm pe o farfurie lungă şi rece, una peste alta, formând o movilă şi garnisind de jur împrejur cu aspic tăiat din formă (fig. 124), servim.

237. Paştetă de tocătură.

Facem un aluat de unt (vezi aluatul de unt) pe care după ce l'am întins şi îndoit de 3 ori, îl întindem, formând o foaie ca un creion de groasă ; această foaie o tăiem cu forma cea mare de gogoşi (fig. 33), ungând jumătate din gogoşile tăiate, cu ou bătut şi punând peste ele o linguriţă de tocătură — după plac (vezi la tocături), apoi acoperim tocătura cu cealaltă jumătate de gogoşi, neunsă ; la suprafaţă ungem gogoşile cu ou bătut, dar la margini să nu ajungă oul ; după aceea aranjate pe o tavă una lângă alta să se coacă repede, la un foc iute şi servite calde, punându-le pe un şervet, aranjat pe o farfurie.

238. Paştete din aluat de clătite.

Facem un aluat de clătite, cevà mai gros, ca de regulă (vezi la clătite); punem într'o cratiţă, adâncă, multă untură, să se înferbinte, apoi lând forma de ciuperci (fig. 35) o muiem mai întâi în untura ferbinte, apoi în aluat, aşa ca să nu ajungă aluat în internul formei şi coapte în untură ferbinte, frumos rumen deschis, suindu-l până ce se deslipeşte de pe formă, apoi pus paşteta pe o hârtie albă ; astfel procedăm până isprăvim tot aluatul.

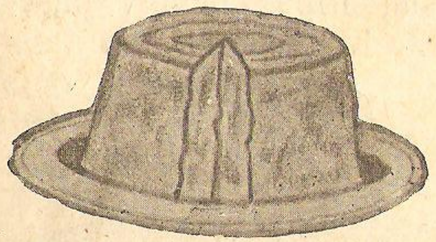


Fig. 124.

Preparăm o tocătură după plac (vezi tocăturile) cu care umplem, până este încă caldă, fiecare ciupercă de aluat, apoi păstrate la un loc cald, până la trebu-

inţă, când aranjându-le pe un şervet pus peste o farfurie le servim.

Aşa aranjate le putem servi şi ca garnitură.

239. Paştetă cu şuncă.

Mestecăm uşor 4 gălbinuşuri de ou, cu un sfert kgr. smântână şi tot atâta şuncă fiartă şi bine tocată, sarea trebuincioasă, precum şi tăeţei din 3 ouă, tăiaţi gros (ca macaroanele) ferţi în apă sărată, clătiţi cu apă rece şi bine scurşi, apoi mestecaţi cu compoziţia de mai sus.

Ungem o formă cu unt, o presărăm cu pesmet pisat şi întindem peste ea un aluat de unt (vezi la aluatul de unt), ca un creion de gros; punem compoziţia peste aluat, adunând aluatul deasupra tocăturei, apoi ungând cu ou bătut, punem forma pe o tavă şi dată în cuptor, la un foc bun să se coacă ¾ ceas; după aceea răsturnată pe un şervet îndoit şi aranjat pe o farfurie mare, servim.

240. Paştetă cu carne de iepure.

După ce am curăţit, spinarea unui iepure, de peliţă, **tăiem jumătate muşchii spinărei,** precum şi pulpa, şi-i în pănăm cu slănină proaspătă, tăiată în felii, o ceapă, 1 boabe piper, tot atâta inibahar, 6 fire cuişoare, 8—10 ciuperci (champignons), tot atâtea trufe curăţite şi tă iate în felii, pătrunjel verde şi o linguriţă sare; acoperim cratiţa, lăsându-le să se frigă încet năbuşit, timp de un ceas: după ce sunt friptе, alegem oasele, iar carnea precum şi celelalte le tocăm mărunt.

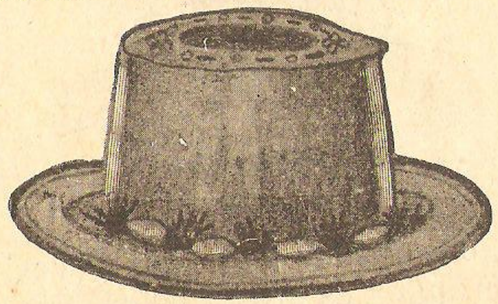


Fig. 125

Muiem o jumătate franzeluţă în apă, o stoarcem bine şi o pisăm, adăugându-i o lingură unt, apoi date prin sită, atât acestea, cât şi carnea tocată, căreia îi mai adăugăm un sfert kgr. vin roşu şi nou, apoi le mestecăm bine; fiind compoziţia prea groasă, îi mai adăugăm puţină supă de vacă şi le mestecăm bine.

Căptuşim o formă cu felii subţiri de slănină proaspătă, punem un strat ca 2 degete gros, de tocătură, iar peste acesta un alt strat de trufe tăiate în felii, apoi iar un strat de tocătură, apoi un strat felii, de muşchi împănaţi din spinarea de iepure, urmând astfel până se umple forma; pe urmă acoperită cu felii de slănină proaspătă; acoperim forma cu un capac şi o punem să fiarbă în aburi, 2 ceasuri, aşa însă ca să plutească pe jumătate în vasul cu apă ferbinte.

După ce este gata, scoatem forma şi o punem în cuptor, ca 10 minute, să se desfacă paşteta de ea.

Înainte de a fi servită, răsturnăm paşteta pe o farfurie mare şi tăiată în felii ca un deget groase, aranjate ca şi când paşteta ar fi întreagă, apoi garnisită de jur împrejur cu aspic din forma 124.

Această paştetă o preparăm o zi înainte de a fi servită.

241. Paştetă cu macaroane.

Ferbem o jumătate kgr. macaroane în apă sărată le strecurăm prin sită şi le limpezim cu apă rece, până sunt încă pe sită; ungem o formă cu unt, punem jumătate din macaroane ferte, în ea, iar peste ele un strat de tocătură, după plac (vezi tocăturile), apoi umplem forma cu cealaltă jumătate de macaroane, ungându-le la suprafaţă cu ou bătut; acoperim forma cu un capac şi o lăsăm să fiarbă în aburi o jumătate de ceas; după aceea răsturnăm paşteta pe o farfurie rotundă şi mare, o presărăm cu parmezan ras, sau cu caşcaval şi îndată servim.

242. Paştetă din aluat de tăeţei.

Facem un aluat de unt pe care îl lăsăm să odih- nească (vezi aluatul de unt). Facem un aluat de tăi- ţei din 3 ouă, îl întindem în foi mari groase, apoi tăiat în pătrate ceva mai mari ca cele pentru supă ; jumătate din aceste pătrate, le ferbem în lapte dulce, până se în- groaşe, apoi lăsate să se răcească.

Mestecăm într'un castron 100 gr. unt, până se face ca spuma, îi adăugăm 6 gălbinuşuri de ou şi le batem puţin, punem apoi şi pătratele ferte în lapte, precum şi o farfurie mică plină cu carne de viţel, friptă, rece şi tocată, precum şi sarea trebuincioasă ; toate bine mes- tecate ; pe urmă mai adăugăm şi spuma bine bătută di 6 albuşuri, uşor mestecate ; pe urmă mai punem pătra- tele neferte cu 3—4 linguri smântână şi din nou le mes- tecăm bine.

Intindem aluatul de unt, până ajunge grosimea u nei muchii de cuţit; căptuşim cercul de paştetă cu ace aluat, punem peste el compoziţia amintită şi acoperin du-o la suprafaţă tot cu aluat de unt ; ungem suprafaţ cu ou bătut, apoi punem cercul în cuptor să se coacă l un foc bun ; după ce s'a copt paşteta, desfacem cercu punem paşteta pe o farfurie rotundă şi o servim.

243. Paştetă picantă.

Facem un aluat de unt (vezi aluatul de unt) ; pân lucrăm acesta, prăjim într'o cratiţă, o lingură unt s untură cu o ceapă tăiată mărunt ; când ceapa este r menă, adăugăm un sfert kgr. carne de viţel friptă, r cită şi tocată, puţin pătrunjel verde tocat, puţin pip pisat, sarea trebuincioasă, lăsându-le să se prăjeas ca 10 minute ; după ce s'au răcit, mai adăugăm 2 ling pesmet pisat, muiat în lapte dulce, 4 gălbinuşuri de o 4 sardele de Lissa, curăţite, spălate şi tocate mărunt, lingură capere, 4 linguri smântână, coaja rasă dela lămâie, toate bine mestecate ; pe urmă mai punem spuma bine bătută din 4 albuşuri, uşor mestecate.

Ungem un cerc de paştetă, bine cu unt, întindem aluatul de unt ca muchia unui cuţit de gros, cu care căp- tuşim cercul ; punând compoziţia peste aluat şi aco- perindu-o cu aluatul ca cu un capac, ungem suprafaţa paştetei cu ou bătut şi pusă în cuptor să se coacă ¾ de ceas, la un foc iute ; după aceea desfacem cercul şi paşteta pusă pe o farfurie mare şi rotundă, servită caldă. Ne-având cerc de paştetă putem întrebuinţa şi o cratiţă

244. Paştetă de peşte.

După ce am curăţit şi spălat un şalău, îl tăiem în mai multe bucăţi, îi scoatem toate oasele şi-l înpănăm cu sardele de Lissa, curăţite şi spălate.

Radem o franzeluţă de coajă, pe care o muiem în apă, o stoarcem bine şi adăugându-i o lingură unt de sardele (vezi unturi), o jumătate kgr. tocătură de ştiucă fiartă şi curăţită de oase, frunze de pătrunjel tocate, 4 gălbinuşuri de ou, piper şi sare, le mestecăm bine, apoi le subţiem cu vin alb bun.

Facem un aluat de unt (vezi aluatul de unt) cu care căptuşim o formă, aşa ca să rămână din el cât să putem acoperi tocătura ; punem peste aluat jumătate din tocătură, iar peste aceasta punem şalăul împănat şi peste el, restul tocăturei şi chiar deasupra pe tocătură, punem câteva felii mici de unt, apoi le acoperim cu marginele aluatului ; astfel aranjat punem forma în cup- tor, să se coacă un ceas, apoi răsturnată paşteta pe o farfurie mare, rotundă şi servită caldă.

245. Paştetă volovan.

Facem un aluat de unt (vezi aluat de unt). Până lucrăm acest aluat, curăţim şi spălăm bine 15—20 ciu- perci (champignos), le prăjim într'o lingură de untură sau unt, cu 4 cepe tăiate mărunt, pătrunjel verde tocat, puţin piper şi sarea trebuincioasă. După ce s'au prăjit bine, le lăsăm să se răcească.

In altă cratiță prăjim 4 cepe tăiate mărunt, într' lingură de untură sau unt. După ce s'a rumenit ceap puțin, punem și măruntae de pasăre, pătrunjel verd tocat, puțin piper și sarea trebuincioasă să se prăjeasc năbușit, adăugându-le din când în când puțină supă d vacă, dacă le-ar scădea zeama. După ce s'au prăjit bin ie adăugăm 2 linguri smântână și zeamă dela o lămâi apoi lăsate să se răcească. Opărim 2 creeri de vițel, sa de miel, etc., le luăm pelița, îi sărăm puțin, întindem alu tul de unt într'o foaie ca un creion de groasă, punem mijlocul foaei ciupercile prăjite, și peste ele punem j mătate din creeri și peste ei jumătate din măruntaele d paseri, apoi iar punem cealaltă jumătate de creeri peste ei restul măruntaelor, formând un glob pe car învelim cu aluatul de unt din toate părțile, apoi îl pune într'o cratiță să se coacă la un foc bun. După ce s copt, îl scoatem pe o farfurie mare, rotundă, în așă ca să fie pus tot cum a fost în cratiță, și servit cald.

246. Altă pașteță volovan.

Facem un aluat de unt (vezi la aluat de unt) care după ce l'am întins de 3 ori îl tăiem în 2 cercu cât fundul unei cratițe mai mari ; peste aceste cercuri aluat, punem o cratiță cu fundul mai mic tăind de ju împrejurul fundului un alt cerc, mai mic de aluat ; co cem pe o tavă cercurile mai mari, dar egale precum cercurile mai mici, la un foc iute, deschis rumen ; după sunt coapte, punem cercurile mari unul peste altul, pe farfurie mare și rotundă punem în golul cercurilor co poziția făcută și amintită la pașteta de volovan, sus mintită, apoi tăiete în bucăți, dar fără a le strica, ac perim apoi cu cercul cel mic și astfel servit.

CAPITOLUL V

MÂNCĂRI DE OUĂ.

247. Jumări de ouă.

Punem să se înferbânte o lingură untură (unt) în- o cratiță ; până ce aceasta se înferbântă, batem în- un castron, 10--12 ouă cu furculița, punând și un vârf cuțit sare pisată, apoi puse în untură (sau untul) erbinte, mestecând de 2—3 ori, așa ca jumările să nu nici prea vârtoase, dar nici prea moi ; după aceea rvite cu salată verde, ori lângă fripturi, ca garnitură, au singure înainte de mâncare.

Jumările să fie coapte la un foc mare, căci numai atunci vor crește.

248. Jumări cu ceapă prăjită.

Se pregătesc tot ca cele de sus, cu deosebirea nu- al, că în untura ferbinte, prăjim mai întâiu 3—4 cepe iate mărunt și când aceasta este pe jumătate prăjită nem și ouăle bătute.

249. Jumări cu lapte dulce.

Punem o lingură unt, într'o cratiță să se înferbânte ; ă se înferbântă, bate bine cu furculița, într'un cas- 10—12 ouă, cu 10—12 linguri lapte dulce fert și it, mai adăugând și o jumătate linguriță sare, apoi e în untul ferbinte, acoperind, cratița cu un capac, a mai mesteca și lăsându-le cam la o margine a ma-

şinei, să se coacă încet, ridicând jumările cu un cu şi observând dacă partea dedesubt este rumenă că le răsturnăm pe o farfurie mare şi întinsă, fără a sdrobi, şi presărate cu caşcaval ras, îndată servite, în inte de mâncare, sau, singure, cu salată.

250. **Jumări cu parmezan ras.**

Facem jumări de ouă, ca de regulă, dar fără ceap după ce sunt gata, le punem pe o farfurie şi le presăr cu mult parmezan ras şi servite. In locul parmezanu ne putem ajută şi cu caşcaval ras.

251. **Jumări cu şuncă.**

In untura ferbinte punem, după plac, şuncă fea dar nu grasă, tăiată în mici cuburi. In loc de şuncă pu pune şi salam. După ce s'a prăjit puţin, punem şi ou bătute ; mai departe urmăm ca şi cu jumările. In lo şuncii ferte, putem pune şi cuburi de şuncă nefeartă, înţeles, că atunci lăsăm cuburile să se prăjească mai mult şi numai după aceea punem ouăle, bine bă

252. **Jumări cu sardele de Lissa.**

Batem cu furculiţa, într'un castron, 10-12 ouă, b mai adăugându-le 4 sardele de Lissa curăţite, spălat tocate mărunt, şi din nou le mestecăm bine, apoi p într'o lingură untură ferbinte, mestecând ca jumările rămână mai mult moi şi servite cu salată.

253. **Ouă cu parmezan.**

Ferbem 10—12 ouă, tari ; după ce s'au răcit, le răţim de coajă şi tăiate în felii rotunde, le aşezăm lângă alta, pe o farfurie lungă, dându-le sarea treb cioasă. Curăţim de coajă câteva coade de raci, fert apă sărată, şi le punem peste ouă, cu puţin pătr verde tocat.

Mestecăm o lingură unt de sardele, cu tot atâta de raci (vezi untul de raci) în care mai punem un kgr. smântână şi le mestecăm bine, apoi puse peste

presărând mult parmezan ras şi pus în cuptor să se coacă o jumătate ceas, la un foc domol şi servite, îndată după supă.

254. **Ochiuri româneşti.**

Ferbem într'o cratiţă apă sărată ; când aceasta ferbe, spargem şi lăsăm în apă, binişor, câte ouă vrem, dar aşa ca ouăle să nu se strice, nici să nu le punem unul peste altul ; apoi acoperim cratiţa, luându-o dela foc, să nu fearbă şi lăsând ouăle să stea în apă, ca 10 minute; după aceea le scoatem cu lingura găurită (fig. 88), dar cu băgare de seamă să nu le stricăm şi le punem pe o farfurie lungă şi încălzită, şi punând peste ele, unt proaspăt, tare ferbinte, le servim înainte de mâncare.

255. **Ochiuri nemţeşti.**

Punem într'o tigae de ochiuri (fig. 12) o lingură unt, să se înferbânte ; când aceasta este ferbinte, spargem în fiecare scufundătură câte un ou, îl preserăm cu puţină sare, şi lăsate să se coacă încet, să rămână mai mult moi. Ouăle astfel preparate, pot fi servite sau singure, sau pe biftec, pe spanac, pe creer prăjiţ, etc.

256. **Ouă moi.**

Spălăm 10—12 ouă proaspete bine în apă rece; când apa ferbe, punem ouăle nesparte să fearbă, ca 5 minute, apoi scoase pe o farfurie şi servite înainte de mâncare.

257. **Ouă coapte.**

Punem într'o cratiţă mare, dar nu adâncă 1—1½ kgr. apă, o lingură sare şi un pahar oţet de vin ; când ferbe spargem şi lăsăm binişor în apă, ou lângă ou, să fiarbă încet ca 10 minute; după aceea le scoatem cu o lingură, dar fără a le strică, le punem pe o scândură curată, să se răcească şi tăiate în două (de-alungul), unte prin ou bătut, prin pesmet pisat, mestecat cu parmezan ras, şi coapte în untură ferbinte şi servite pe spanac, pe mazăre verde, fasole verde, pe gulii năbuşit prăjite, sau şi ca garnitură, lângă fripturi.

258. **Roluri de ouă.**

Ferbem, 7—8 ouă, tare ; după ce s'au răcit, le c
răţim de coajă şi le tocăm foarte mărunt.

Mestecăm o lingură unt, până se face ca spuma,
care mai punem 3 ouă şi le batem puţin, 4 linguri smâ
tână, puţin pătrunjel verde, tocat mărunt, puţină sa
precum şi tocătura de ouă şi puţin pesmet pisat, ca me
tecându-le să se lege bine. Din compoziţia aceasta, fo
măm pe o scândură, cu pesmet pisat, mici cârnăţei,
un deget lungi şi 2 degete laţi, pe care îi coacem fr
mos rumen în untură ferbinte, apoi serviţi, ca garnitu
lângă fripturi, sau puşi pe spanac, mazăre verde, faso
verde, sau pe gulii năbuşit prăjite sau pe morcovi prăj
năbuşit, etc.

259. **Ouă tocate.**

Orice rămăşiţe de fripturi, le tocăm mărunt. Dis
văm 5—6 gr. extract de carne, într'o jumătate pahar a
în care muiem o franzeluţă, apoi o stoarcem şi o pun
în tocătura de carne, precum şi 4 gălbinuşuri de ou,
ţină sare, piper pisat şi 3—4 linguri smântână, mes
cându-le toate bine, apoi le mai adăugăm şi spuma b
tută din 4 albuşuri, mestecate uşor.

Ungem bine cu unt, o farfurie mare, şi întin
punem tocătura în ea, potrivindu-o ca peste toată sup
faţa ei să aibă aceeaşi grosime ; apoi cu o lingură
lemn, muiată în unt cald, apăsăm pe suprafaţa toc
rei, din distanţă în distanţă, formând nişte scufundătu
aşa că în fiecare scufundătură să încapă un ou ; ung
scufundăturile cu unt cald, punem în fiecare câte un
spart şi peste ele, puţin unt cald şi presărate cu par
zan ras ; spălăm câteva sardele de Lissa, le curăţim
tăiem în fâşii lungi şi le punem cruciş şi curmeziş p
întreaga suprafaţă a tocăturei ; după aceea o acope
cu o hârtie albă, unsă bine cu unt şi o punem pe o t

şi cu aceasta, în cuptor, să se coacă ca o jumătate de
as, adică până se întăresc ouăle, apoi servite ca mân-
are, după supă, sau după ciorbă.

260. **Ouă umplute.**

Ferbem 10—12 ouă şi după ce s'au răcit, le curăţim
de coajă şi tăiate de-alungul, scoţându-le gălbinuşurile ;
toate gălbinuşurile le trecem prin sită, apoi le mestecăm
cu 5—6 ficaţi de pui, ori de raţă, ferţi şi trecuţi prin sită,
dându-le piper pisat, sare, precum şi pătrunjel tocat.

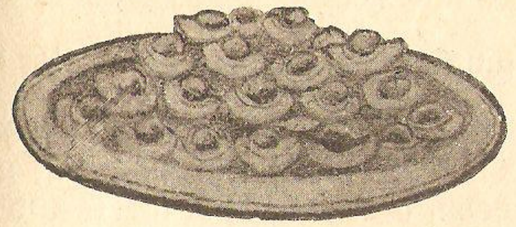


Fig. 126.

Mestecăm o lingură unt, până se face ca spuma, în care
mai punem 3 gălbinuşuri de ou şi le mestecăm bine ;
această compoziţie o punem în compoziţia ficaţilor, mes-
tecându-le bine şi mai adăugând şi spuma bine bătută
din 3 albuşuri, uşor mestecate. Din această compoziţie
umplem cu vârf fiecare jumătate de albuş, de ou, ferte
şi tăiate în două, aranjându-le pe o farfurie lungă, una
lângă alta, unsă bine cu unt, iar peste ele, punem 5—6
linguri smântână, pe urmă le presărăm cu pesmet pisat
şi astfel pus în cuptor să se coacă ca un sfert de ceas,
apoi servite calde, după supă.

261. **Ouă umplute cu şuncă.**

Ferbem 10—12 ouă şi lăsate să se răcească; le cu-
răţim de coajă, le tăiem dealungul în două, scoatem găl-
binuşurile şi le dăm prin sită ; tocăm 150 gr. şuncă feartă
dar nu grasă.

Mestecăm o lingură unt, până se face ca spuma, în
care mai punem 2 gălbinuşuri de ou neferte şi le meste-

căm şi gălbinuşurile, date prin sită, precum şi şunca t
cată, piper, sare, o ceapă mică tocată mărunt, pătrunj
verde tocat şi 2—3 linguri smântână, mestecându-
toate bine ; pe urmă mai adăugăm spuma bine bătută d
3 albuşuri şi le mestecăm uşor.

Cu această compoziţie umplem jumătăţile de o
ferte şi le aşezăm una lângă alta, pe o farfurie lung
bine unsă cu unt, punând peste ele câteva linguri (5—
smântână şi presărate cu pesmet pisat, le punem în cu
tor, să se coacă, ca un sfert de ceas ; apoi servite du
supă, sau ca garnitură.

262. **Ouă umplute cu sos rece de muştar francez.**

Ferbem 10—12 ouă, lăsate să se răcească, cur
ţite de coajă şi tăiate dealungul în două ; gălbinuşur
acestora le trecem prin sită, apoi mestecate cu 4 ling
muştar francez, tot atâta untdelemn fin, puţină sare
pătrunjel tocat ; din toate acestea pregătim un sos.
răţim şi spălăm bine 150 gr. sardele de Lissa, le tăi
în foarte mici cuburi, mai adăugându-le şi 40 gr. cap
tăiate mărunt.

Cu jumătate din sosul amintit mai sus, în care
pus sardelele şi caperele tăiate, umplem jumătăţile
ouă, iar restul sosului, îl punem pe o farfurie întinsă
sticlă şi peste el aranjem frumos ouăle umplute, u
lângă altul, garnisindu-le de jur-împrejur cu gelat
(aspic) tăiată mărunt şi servite înainte de mâncare.

263. **Ouă cu cartofi şi smântână.**

Ferbem 6—8 cartofi, răciţi şi curăţiţi de coajă to
semenea ferbem şi 6 ouă, răcite şi curăţite de coa
atât cartofii cât şi ouăle le tăiem în felii rotunde. Ung
o cratiţă, sau o formă mică, cu unt, punem în ea şi o
gură smântână mai presărând şi puţin pesmet pisat,
nem apoi un rând cartofi, altul de ouă şi le presărăm
sare, apoi urmează iar 1—2 linguri smântână, pes
pisat, etc., urmând astfel până sunt gata ouăle şi

tofii, aşa însă ca stratul deasupra să fie cel de smân-
tână cu pesmet pisat ; punem cratiţa sau forma cu cra-
tiţă cu tot, învălind cratiţa sau forma într'un şervet şi
pusă pe tavă.

264. **Ragout de ouă.**

Curăţim 100 gr. trufe şi le tăiem în cuburi ; 150 gr.
ştiucă tăiată tot în cuburi şi prăjite năbuşit, într'o cratiţă
cu o lingură unt şi pătrunjel verde tocat ; după ce sunt
prăjite gata, adăugăm 3 linguri smântână, lăsându-le să
dea numai odată în clocot. Batem într'un castron 4 ouă
întregi şi 3 gălbinuşuri, mai adăugând 4 linguri smân-
tână, puţin piper pisat şi sarea trebuincioasă, apoi din
nou bătute bine.

Inferbântăm într'o cratiţă o lingură unt, punem ouăle
cu smântâna în ea şi le mestecăm până se îngroaşe, apoi
punem şi cuburile de trufe şi cele de şuncă; după aceea
le punem pe o farfurie mare şi le servim cu felii de fran-
zelă, prăjite în unt.

265. **Omlet de ouă.**

Spargem într'un castron 10 ouă, adăugându-le 6
linguri de lapte dulce şi le batem bine cu furculiţa. Să-
răunăm un sfert kgr. brânză albă sau caşcaval ras, în
ouăle bătute şi le mestecăm bine. Punem într'o cratiţă
mare 2 linguri untură sau unt, şi lăsăm să se înferbinte
bine. După ce s'a înferbântat untura punem şi ouăle bă-
tute din castron, acoperind cratiţa şi o lăsăm pe mar-
ginea maşinei să se coacă încet, sucind cratiţa într'o
parte şi în alta până se rumeneşte pe fundul cratiţei,
dar fără să mestecăm. Când vrem să servim, scurgem
puţin untură (unt), iar cu ajutorul unui cuţit, îndoim
omletul din ambele părţi spre mijloc şi răsturnat pe o
farfurie lungă şi presărată cu caşcaval ras ; apoi tăiat
de-a curmezişul, în felii ca 2 degete de late şi servite
înainte de mâncare. Cratiţa e bine să fie mare şi puţin
adâncă, ca compoziţia să nu fie mai groasă ca un deget.

CAPITOLUL VI.

DIVERSE UNTURI, RACI, SCOICI.

266. Spălarea untului.

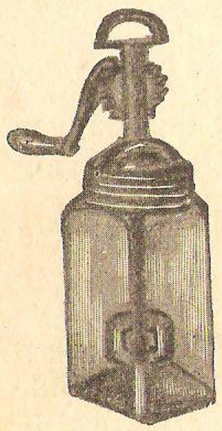


Fig 127.

Ca să avem un unt bun şi curat trebuie să-l spălăm în mai multe ape, aşa ca tot zerul să iasă din el; după aceea îl dăm prin sită, spre a depărta orice corpuri străine din el, şi din nou adunat şi ţinut în apă rece, la un loc răcoros şi svântat, primenindu-i apa, cel puţin de 3—4 ori în zi; în timpul verei îl păstrăm la ghiaţă.

267. Roză de unt proaspăt.

După ce am spălat untul luăm ca 1 sfert kgr. de unt, dându-i, cu mâinile udate, forma unui glob, îl punem pe o farfurie de striclă şi cu roata dinţată (fig. 76), muiată

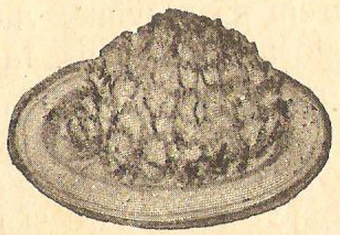


Fig. 128.

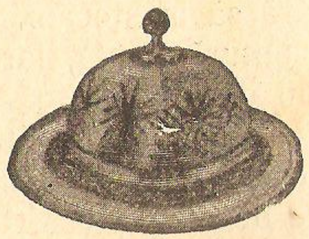


Fig. 129.

adeseori în apă ferbinte, tăiem din suprafaţa globului, subţiri feliuţe, în formă de frunze, dar aşa ca frunzele să nu fie de tot desbinate de glob şi nici prea groase; începutul îl facem de jos jur-împrejurul basei globului; astfel că din ce în ce ne ridicăm mai sus, cu tăiatul, de aceea tăem frunzele tot mai dese şi ceva mai mici, dând untului forma unei roze.

După ce roza este gata, garnisim farfuria, în formă de semi-cerc, cu diferite flori şi frunze, iar în lipsa acestora cu foi de pătrunjel şi servit înainte de mâncare.

Tot aşa putem face roze şi din unt colorat.

Din unt proaspăt, putem face cu maşina de presat (fig. 50) diferite figuri, precum: flori, stele, coroane, etc.

268. Unt de sardele cu verdeţuri.

Curăţim şi spălăm bine 10 sardele de Lisa, le scoatem oasele, le tăiem mărunt şi le mestecăm cu o lingură de pătrunjel tocat mărunt, cu o lingură de măcriş tocat, o lingură de arbagic verde, tot atâta ceapă de arbagic, 300 gr. unt proaspăt. Toate acestea le pisăm bine în piuliţă, până se amestecă, apoi date prin sită de păr, şi puse pe ghiaţă să se întărească, apoi formând o figură (glob, etc.), servit, înainte de mâncare.

269. Alt unt de sardele.

După ce am curăţit şi spălat bine 150 gr. sardele de Lisa, le scoatem oasele, iar carnea o pisăm în piuliţă cu 300 gr. unt proaspăt şi 4 gălbinuşuri de ou ferte, apoi toate date printr'o sită de sârmă galbenă Acesta e aşa zisul unt de sardele Acest unt îl punem pe o farfurie de sticlă sau presat în orice formă; după aceea udăm un servet cu apă ferbinte, ţinem untul 1—2 minute în el, şi-l dăm răsturnat pe o farfurie. Acest unt se întrebuinţează ca garnitură la biftec, şuncă, precum şi în diferite mâncări.

270. Unt roşu.

Mestecăm untul proaspăt cu sirop de cârmâz (vezi la siropuri), până devine ca spuma şi până capătă co-

loare frumoasă roşie ; acest unt îl întrebuinţăm, numai ca decoraţiune la garnituri.

271. Unt verde.

Colorăm o bucată de unt proaspăt cu brânză de spanac (vezi brânza de spanac), pisându-le în piuliţă bine, până devin ca spuma ; acest unt ne serveşte numai ca decoraţiune la garnituri.

272. Unt negru.

Punem într'o farfurie ciocolată rasă şi câteva picături de apă, şi dată în cuptor să se disolve ; apoi scoasă din cuptor şi lăsată să se răcească pe jumătate, când o mestecăm cu o bucată unt proaspăt, care primeşte o coloare închisă, sau mai deschisă, după cum vrem să fie, ceeace depinde dela cantitatea ciocolatei ce am topit-o. Acest unt poate fi servit şi singur la ceai, după cafea cu lapte, ori numai ca decoraţiune la diferite garnituri.

273. Unt de muştar.

Mestecăm 150 gr. unt, până se face cu spuma, mai adăogându-i 4 gălbinuşuri de ouă ferte şi date prin sită, puţină sare şi piper, 4—5 linguri muştar francez, precum şi 2—3 linguri untdelemn fin ; toate mestecate bine şi lăsate să se întărească, ţinute la ghiaţă, sau la un loc răcoros ; după ce s'a întărit îl aranjăm într'o chisea de sticlă, anume pentru unt, şi servit înainte de mâncare.

274. Unt de verdeţuri.

Tocăm mărunt pătrunjel verde, măcriş, tarhon, arbagic verde, ceapă de Ascalonia, luând din fiecare atâta ca să ne deà o tocătură ca 2 linguri bune ; această tocătură o punem în piuliţă cu un sfert kgr. unt proaspăt şi le pisăm bine, adăugând puţină sare, piper şi zeama dela o lămâie, după plac, şi date prin o sită deasă făcut glob şi pus la ghiaţă să se întărească, servit.

275. Unt de raci.

Ferbem 20—30 raci până se roşesc, iar cojile lor, le pisăm bine în o piuliţă, cu 250 gr. unt proaspăt ; până facem aceasta, punem să fearbă într'o cratiţă ca ½ kgr. apă şi când aceasta ferbe punem şi untul cu cojile de raci pisate, să fearbă ca un sfert de ceas ; după aceea strecurăm zeama prin o sită şi pusă într'un castron de porţelan ; după ce s'a răcit şi întărit untul, la suprafaţa apei, scurgem apa, iar untul îl punem pe ghiaţă să se întărească, dându-i orice formă vrem şi servit la ceai, precum şi în diferite mâncări.

Carnea racilor o putem întrebuinţa ca garnitură.

276. Unt picant lângă ceai.

Pisăm în piuliţă, o bucată de unt proaspăt, cu 4—5 gălbinuşuri ferte, cu puţină scrumbie spălată, capere şi puţin piper ; după ce sunt bine pisate, le dăm toate prin sită şi puse apăsate într'o formă mică, până se întăreşte, apoi ţinem forma un minut în apă caldă, răsturnăm untul pe o farfurie şi-l servim.

277. Unt de alune.

Pisăm 40—50 alune, în piuliţă, cu 150—200 gr. unt proaspăt ; după ce sunt bine pisate, le dăm prin sită, urmând mai departe ca şi la untul picant (vezi mai sus).

278. Unt delicios.

Mestecăm bine, 200 gr. unt proaspăt, cu zeama unei lămâi mari, adăugând puţin pătrunjel verde tocat şi sare după plac, îl dăm prin sită şi pus într'o formă, servit.

Când vrem să decorăm cu unt, şuncă, peşte, etc., facem untul în formă de globuri mici şi fiecare glob îl facem roză cu rotiţa dinţată (fig. 76).

Fiecare glob să fie din diferite unturi, de exemplu :

un glob să fie făcut din unt alb, altul din unt de sar- dele, altul din unt delicios, şi altul de raci, etc., şi cu a cestea garnisim, punând unul lângă altul, numai pe parte a farfuriei lungi în care se află mâncarea ce vrem să o garnisim.

279. Brânză de spanac.

Spălăm un kgr. foi de spanac sănătos şi cu foi că- noase, le pisăm în piuliţă, apoi presate printr'un tulpan de unde căpătăm zeama verde de spanac; punem aceast zeamă într'o oală mică şi la foc potolit dar să nu fearbă unde se formează brânza de spanac, pe care o punem într'un şervetel curat, spre a se strecură, iar peste brânz punem apă rece ; legăm apoi şervetelul şi-l punem să s scurgă ; după ce s'a scurs bine, punem brânza într'u pahar şi o păstrăm până la trebuinţă.

280. Raci, melci şi scoici.

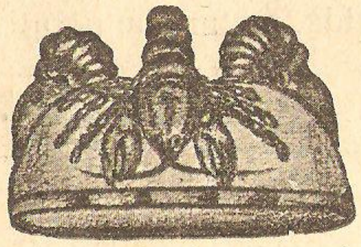


Fig. 130

Când vrem să fierbem raci, punem în apă sărată numai atun când apa începe să fearbă, tim de 20 minute, adică până se r şesc bine ; după aceea aranjaţi formă de piramidă, pe un şerv pus peste o farfurie mare, îi g nisim cu frunze de pătrunjel serviţi. De asemenea procedăm cu melci şi scoici

281. Raci unşi.

Ferbem racii ca mai sus ; punem într'o farfurie o şi untdelemn precum şi puţin usturoi tăiat mărunt, vârf cuţit boia de ardei şi le mestecăm bine ; cu acea compoziţie ungem fiecare rac, aranjându-i în piramidă o farfurie mare şi rotundă şi garnisiţi cu frunze de p trunjel, serviţi.

282. Raci de Mare fierţi.

Ferbem 4 raci de Mare, ca o jumătate de ceas, în apă sărată clocotindă, cu o lingură de chimion (chimen), apoi lăsaţi tot în această apă, să se răcească ; după a- ceea scoşi şi unşi cu untdelemn.

Ferbem în alt vas, cel puţin 50 raci de ai noştri îi aranjăm, pe o farfurie mare şi rotundă, în formă de pi- ramidă, iar racii cei mari îi punem peste ei pe piramidă.

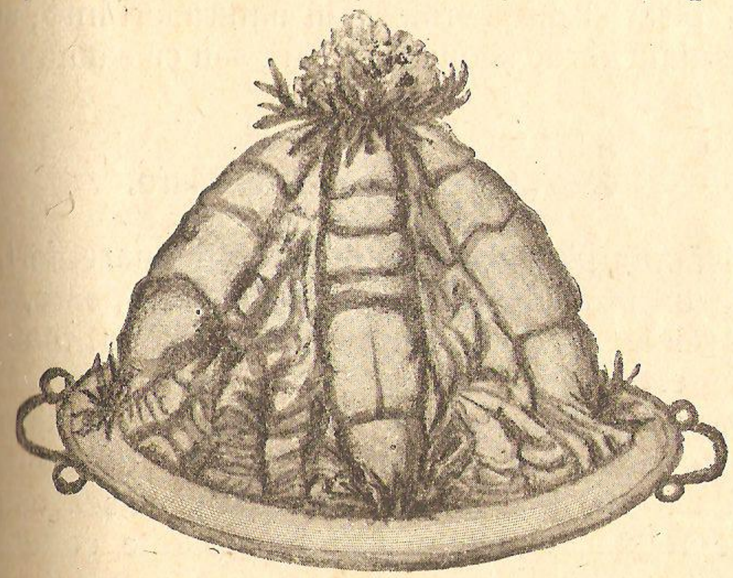


Fig. 131.

în patru părţi opuse, cu coadele în sus, iar în vârful pi- ramidei, unde se ajung coadele celor 4 raci mari, punem un buchet de frunze de pătrunjel şi în mijlocul buchetu- lui, aşezăm o jumătate de lămâie cu vârful în jos ; între racii cei mici, precum şi de jur-împrejurul farfuriei, gar- nisim cu frunze de pătrunjel, şi serviţi cu mayoneză, se- parat preparată.

283. Raci de Mare, marinaţi.

După ce am fert racii de Mare şi s'au răcit, le luăm coaja de pe coade, dar fără a le strica carnea ; facem apoi o marinată cu oţet, untdelemn, sare, piper, pu- ină ceapă de Ascalonia şi coaja rasă dela o lămâie în easta lăsăm să steă carnea de raci, câteva ceasuri, a-

poi scoasă şi pusă pe o farfurie mare, garnisită cu sa
lată creaţă mărunţă şi servită cu sos tartar (vezi sos
de tartar) sau cu scordolea.

284. Raci de Mare, prăjiţi.

Racii de Mare conservaţi în cutie, îi scoatem şi
ţinem 2 ceasuri în vin alb bun ; după aceea îi punem
o sită să se scurgă bine ; apoi daţi prin făină, ouă bătut
pesmet pisat şi prăjiţi rumen în untură ferbinte; şi se
viţi cu salată verde şi ouă ferte tari, sau cu salată de ca
tofi.

285. Cotlete de raci de Mare.

Pisăm în piuliţă carnea unui rac de mare, fert, cu
lingură unt proaspăt, adăugânu-i piper alb, sare, zea
dela o lămâie, precum şi un gălbinuş de ou, toate bi
mestecate.

Din această compoziţie, formăm, pe o scândură p
sărată cu făină, mici cotlete ; la fiecare cotlet aplicând
bucată din foarfeca racului, ca să înlocuiască osul
are, de regulă, cotletul ; astfel preparate cotletele,
dăm prin ou bătut, pesmet pisat şi coapte iute în
ferbinte şi garnisite cu frunze de pătrunjel, prăjite
cu felii de lămâie, servite.

286. Pilaf de raci.

Ferbem 15—20 raci în apă sărată şi după ce s
ferţi îi lăsăm să se răcească. Luăm fiecare rac şi-l d
facem însă nu de tot, coaja de pe spinare, curăţim înă
tru în aşa fel încât să nu-i stricăm forma, apoi îi umpl
cu următoarea umplutură : Prăjim rumen deschis, în
cratiţă 5—6 cepe tăiete mărunt, în 2 linguri untură
unt, adăugându-i 1 sfert kgr. orez spălat şi lăsat s
prăjească 5—6 minute, apoi mai adăugăm puţin pătr
verde, tocat, piper pisat, sarea trebuincioasă şi pu

apă, lăsând orezul să fearbă numai pe jumătate ; după ce
s'au răcit, umplem racii, îi închidem la loc, şi-i punem în-
tr'o cratiţă unul lângă altul, în aşa fel, încât să fie nu-
mai un rând de raci şi peste ei punem atâta apă încât
să acopere racii. Acoperim cratiţa cu un capac lă-
sând să fearbă încet şi după ce s'au fert îi servim. Tot
astfel, putem face şi raci de post, înlocuind untura cu
untdelemn.

287. Melci cu sardele.

Ferbem 15—20 melci, în apă sărată, timp de 20 mi-
nute, îi scoatem din căsuţe, le tăem capetele şi codiţele,
îi curăţim de petricelele, ce le-ar avea în pântece, apoi
îi tocăm mărunt.

Topim o lingură unt, punem pătrunjel verde tocat,
1—2 căţei de usturoi, 2—3 sardele de Lisa, curăţite şi
tăiate mărunt, precum şi melcii tăiaţi, o lingură pes-
met pisat şi puţin untdelemn bun ; după aceea le mes-
tecăm toate bine şi lăsate să se prăjească şi serviţi pe
felii de franzelă, sau pe pâine prăjită.

288 Melci cu scordolea de nuci.

Ferbem 15—20 melci în apă sărată, îi scoatem din
căsuţe, le tăem capetele şi codiţele, îi curăţim de petri-
celele ce le-ar avea în pântece şi cu melcii aşa preparaţi,
garnisim, de jur-împrejur, scordoleaua de nuci (vezi la
scordolea de nuci).

289. Scoici.

Prăjim puţin, într'o lingură de unt, câteva cepe de
Ascalonia, pătrunjel verde tocat, unde punem şi scoicile,
presărându-le cu piper şi pesmet pisat, precum şi cu
sarea trebuncioasă, şi zeama dela o lămâie, mestecân-
du-le bine, lăsate să se prăjească câteva minute, şi în-
dată servite.

CAPITOLUL VII.

PEŞTII.

Observaţiuni.

La prepararea peştelui, lucrul principal este, ca peştele să fie viu, dacă nu, cel puţin proaspăt. Peştele e proaspăt când branhiile (interiorul urechilor), sunt

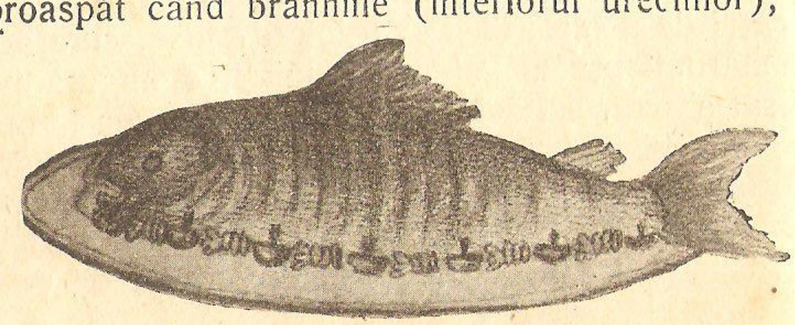


Fig. 132.

roşii; deasemenea apa în care ferbem peştele, pentru ciorbă, sau rasol, trebuie să fearbă înainte de a pune peştele şi totdeauna să fearbă încet şi vasul să fie acoperit. Iar când îl frigem, untul sau untdelemnul în care voim a-l frige, să fie tare ferbinte, când punem peştele în el.

Peştele odată curăţat, spălat şi desfăcut, se va mai spălà numai într'o singură apă.

290. Rasol de crap.

Curăţim crapul de solzi, îl spălăm bine, îl desfacem, îl punem pe o farfurie lungă şi-l opărim cu oţet ferbinte şi lăsat să steà în acesta un ceas. Punem într'un vas, a

nume pentru fertul peştelui (fig. 7), apă pe jumătate, sare, ceapă tăiată felii, 10 boabe piper, tot atâta inibahar, 2 foi dafin şi puţin pătrunjel verde şi când ferb punem şi peştele, aşezându-l pe grătarul vasului, să fearbă.

După ce a fert peştele, îl scoatem cu grătarul, având grijă să nu-l stricăm, îl punem cu spinarea în sus pe o farfurie lungă, punând peste el şi câteva linguri zeamă, din care a fert şi lăsat să se răcească; pe urmă stoarcem, peste el zeamă de lămâie şi-l garnisim cu felii de lămâie, sfecte roşii, ferte şi tăiate cu cuţitul universal (fig. 71), cu ouă ferte şi în patru tăiete precum şi cu foi de pătrunjel verde, şi astfel servit.

291. Crap à la matelotte.

Curăţim de solzi şi spălăm bine un crap mare, pe care îl desfacem în două, prin o tăetură aplicată pe spinare; fiecare jumătate o tăem în alte mici bucăţi, late ca de 3 degete, pe cari le sărăm şi lăsate să stea ca o jumătate de ceas.

Punem într'o cratiţă ¾ kgr. vin roşu, o lingură unt, puţină sare, 10—15 boabe piper, tot atâta inibahar, 2 foi dafin şi puţin pătrunjel verde; când acestea încep să fearbă, punem şi bucăţile de peşte, să fearbă ca 20 minute, cu cratiţa acoperită; după aceea strecurăm zeama, iar bucăţile de peşte le aşezăm frumos, pe o farfurie lungă, acoperită şi pusă să stea la căldură.

Facem din o lingură unt şi una de făină un râhtaş; când acesta este rumen, punem în el supă strecurată, în care a fert peştele, mestecând bine şi lăsând să mai fearbă puţin, adăugând şi puţină coajă de lămâie rasă; apoi strecurăm acest sos peste bucăţile de peşte şi garnisindu-le cu ciuperci (champignons), sau cu trufe prăjite, năbuşit şi cu felii de lămâie, servite calde.

292. Plachie de crap sau de orice peşte.

Curăţim peştele de solzi, îl spălăm bine în apă, îl desfacem şi îl sărăm, lăsându-l apoi să stea ca ½ de ceas;

după aceea îl tăem în felii pe cari le svântăm într'un şervet ; le dăm apoi prin făină şi le prăjim rumen, pe ambele părţi în untdelemn ferbinte. După ce am prăjit peştele mai adăugăm untuluidelemn, în care prăjim 3—4 cepe mari tăiete în felii ; după ce s'a prăjit ceapa rumen, îi adăugăm un pahar cu vin, puţin bulion de patlagele roşii, 10 boabe piper, două foi dafin, câteva felii de lămâie, tăiate subţire precum şi peştele, lăsându-le să fearbă până scad potrivit şi servit rece.

293. **Papricaş de crap.**

Curăţim şi spălăm bine un crap, îl tăem în bucăţi mici ; prăjim în 1½ lingură untură, 5—6 cepe mari, tăiate în felii subţiri : când ceapa este rumenă punem un vârf cuţit boia de ardei, bucăţile de peşte şi sarea trebuincioasă, lăsându-le să se prăjească, mestecând din când în când, peştele, acoperind cratiţa, să fearbă năbuşit, dar încet, până scade zeama pe jumătate ; după aceea servit, cald, cu salată, sau cu castraveţi acri.

294. **Ragout de crap.**

Curăţim de solzi şi spălăm bine un crap, îl desfacem şi-l tăem pe spinare în două ; fiecare jumătate, tăiată în bucăţi, ca 3 degete de late, sărate şi lăsate să stea ca o jumătate de ceas.

Facem un râncaş, din o lingură unt, cu 1½ linguri făină, punând şi câteva felii de ţelină, de pătrunjel şi ceapă, să se prăjească toate ; când râncaşul este gata adăugăm 2 părţi vin roşu şi o parte apă, cât cere sosul, punând şi 2 foi dafin şi câteva fire cuişoare ; când acestea ferb, punem şi bucăţile de peşte, acoperind vasul, să fearbă încet, o jumătate de ceas.

După ce a fert peştele, îl scoatem pe o farfurie lungă, iar sosul îl acrim după plac, cu zeama de lămâie, dat prin sită peste peşte ; peştele îl garnisim cu coade de raci, cu ciuperci (champignons) prăjite, năbuşit, şi servit cald.

295. **Crap pe orez.**

După ce am curăţit şi spălat bine un crap, îl desfacem pe spinare în două ; fiecare jumătate o tăem în bucăţi ca de 3—4 degete de late, le sărăm şi lăsate să stea ca o jumătate de ceas.

Prăjim întro cratiţă, în două linguri de untură, 8—10 cepe mari, tăiate în felii subţiri ; când ceapa este pe jumătate prăjită, adăugăm un sfert kgr. orez spălat, să se prăjească cu ceapa, până ce devine rumen deschis ; punem apoi atâta apă, cât să acopere orezul, să fearbă ca 10 minute, şi pus într'o tavă smălţuită, sau într'o cratiţă de pământ, şi peste el peştele, puţin piper pisat, o lingură făină bătută cu 3 linguri oţet şi pus peste peşte ; după aceea punem tava în cuptor, având grijă din când în când să mai adăugăm câte puţină apă, să nu se ardă orezul.

Când peştele este fript, punem orezul pe o farfurie lungă, iar bucăţile de peşte peste el şi servit cald, cu salată de ardei, copţi sau cu salată verde, etc.

296. **Crap fript.**

După ce am curăţit de solzi şi spălat bine crapul, îl sărăm şi lăsat să stea ca o jumătate de ceas; după aceea pus pe o tavă cu spinarea în jos, punând peste el o lingură unt, cu 3—4 linguri smântână, 10 boabe piper, 4—5 fire cuişoare şi presărat cu pesmet pisat, lăsându-l să se frigă ca ¾ ceas : când peştele este aproape fript, îi mai adăugăm puţin unt şi 4 linguri smântână, ca să rămână şi pentru sos. După ce s'a fript îl scoatem, îl punem pe o farfurie lungă, cu spinarea în sus, iar sosul îl dregem cu 2—3 gălbinuşuri de ou, cu zeamă de lămâie, pătrunjel verde tocat şi pus peste peşte, garnisindu-l cu frufe prăjite năbuşit, sau cu morcovi imitaţi (vezi la morcovi imitaţi), sau cu cartofi mici, prăjiţi, în unt cu pătrunjel verde tocat, mărunt şi servit cald.

297. Crap prăjit.

După ce am curăţit crapul, îl desfacem şi îi luă pelea, apoi tăiat în felii ca un deget de groase, le sărăm bine şi lăsate să stea ca o jumătate de ceas; după acee le dăm prin făină, prin ouă bătute, subţiate cu puţin apă, prin pesmet pisat şi prăjit în untură, sau în unt fe binte, rumen ; aranjem bucăţile pe o farfurie lungă, ga nisindu-le cu felii de lămâie şi pătrunjel verde, servi calde, cu salată de cartofi, ardei copţi, sau cu castr veţi acri.

298. Calcan prăjit.

Curăţim un calcan de nasturii ghimpoşi, îl spălă în câteva ape, îl desfacem pe burtă, unde e de coloa mai albă. Scoatem binişor icrele dacă are, le punem o farfurie, iar peştele îl mai spălăm încă o singură dat şi îi tăiem capul şi coada, din care facem ciorbă de peş (vezi ciorbă de crap). Cealaltă parte o tăiem în buc potrivite, le sărăm şi le lăsăm să stea un ceas, la un l rece ; le svântăm apoi într'un şervet, le tăvălim în făi le batem bine între palme şi le punem în untdelemn fe binte, să se prăjească, până se rumenesc pe amândo părţile. Dacă îi scade untdelemnul, îi mai adăugăm u delemn, iar bucăţile de peşte le punem, numai după s'a înferbântat untdelemnul. Aranjăm, bucăţile prăji pe o farfurie lungă, garnisindu-le cu felii de lămâie servindu-le cu salată după plac.

299. Crap la grătar.

Curăţim şi spălăm bine un crap, îl crestăm de a bele părţi la distanţă de grosimea unui deget, îl sără bine şi lăsat să stea ca o jumătate de ceas ; ungem gr tarul bine cu untură, sau cu unt, punem peştele pe grăt şi fript încet pe cărbuni (jăratec) ca o jumătate de ce întorcându-l din când în când, având grijă să nu-l st căm, şi ungându-l cu o pană de gâscă cu untură, mes

tă cu apă caldă ; după ce peştele s'a fript, îl punem pe farfurie lungă şi încălzită, stoarcem peste el zeamă de lămâie şi garnisit de jur-împrejur, cu felii de lămâie, frunze de pătrunjel verde, unt de sardele sau cu muştar, servit cald.

300. Rasol de păstrăvi.

Ferbem într'o cratiţă, 2 părţi apă, cu o parte oţet de vin, 2 cepe mari, tăiate în felii, 10—15 boabe piper, tot atât inibahar, 5—6 fire cuişoare, o lingură sare şi 2—3 foi dafin ; după ce au fert bine, acoperim cratiţa şi o lăsăm să stea la o parte pe maşină.

Curăţăm şi spălăm bine 15—20 păstrăvi, îi aşezăm cu spinarea în sus în altă cratiţă de porcelan, sau de pământ, înţepenindu-i unul lângă altul bine şi acoperiţi cu o hârtie albă ; peste hârtie punem 3 scândurele subţiri de brad, şi punem compoziţia ferbinte din prima cratiţă peste ei, acoperind cratiţa în care se află păstrăvii şi o punem la foc cu băgare de seamă să nu fearbă, ci numai să dea în ferbere şi lăsaţi să se răcească în varul lor.

Vrem să-i servim, îi scoatem pe o farfurie lungă, îi aranjăm unul lângă altul, cap la coadă, punem peste ei câteva linguri din zeama lor, precum şi zeamă de lămâie, după plac şi garnisiţi cu pătrunjel verde, felii de lămâie, ceapă subţire tăiată şi salată creaţă, îi servim înainte de mâncare.

De observat este, că păstrăvii de curând prinşi, numai decât trebuie omorîţi şi curăţiţi în apă rece şi îndată pregătiţi.

301. Păstrăvi prăjiţi.

Curăţim de solzi şi spălăm bine 15—20 păstrăvi, îi sărăm şi lăsaţi să stea un ceas, apoi svântaţi cu un şervet curat, uscat ; îi dăm prin făină, prin ou bătut, pesmet pisat şi prăjit rumen în untură, sau în unt ferbinte ; după aceea îi aranjăm pe un şervet îndoit şi puşi pe o farfurie

mare şi rotundă, cap lângă cap cruciş în formă de

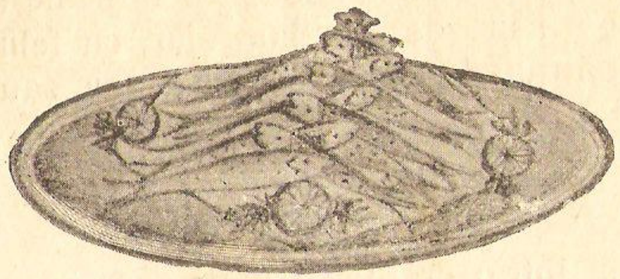


Fig. 133.

ramidă şi garnisiţi cu pătrunjel verde şi felii de lămâ
îndată serviţi.

302. **Păstrăvi la grătar.**

După ce am curăţit şi spălat bine păstrăvii, le fac
mai multe crestături de ambele părţi, îi sărăm şi pi
răm binişor şi lăsaţi să stea un ceas ; după aceea îi ş
gem cu un şervet bine, îi ungem cu unt topit şi îi pun
pe un grătar ferbinte să se frigă pe cărbuni, ungând
şi întorcându-i din când în când ; fiind fripţi îi aranjem
o farfurie mare şi garnisiţi cu felii de lămâie şi pătru
verde, serviţi calzi, cu muştar.

303. **Rasol de ştiucă.**

Umplem vasul, pentru fertul peştelui (vezi fig. 7)
jumătate cu apă, punând şi un pahar oţet, 1 lingură
o ceapă tăiată în felii, 10 boabe piper, tot atât inib
şi foi de pătrunjel ; după ce acestea au fert, punem
ştiuca curăţată şi spălată, pe grătarul vasului cu spin
în sus, legând-o cu o sforicică şi acoperind vasul cu
pacul lui, să fearbă bine, până observăm, că i-a
ştiucii ochii din cap ; după aceia o scoatem binişo
nu se strice, o punem pe o farfurie lungă, cu spinar
sus, să se răcească ; după ce s'a răcit, punem pes
puţin oţet cu untdelemn şi garnisită cu aspic tăia
felii de lămâie şi frunze de pătrunjel verde, servită
cu sos de peşte după plac.

304. **Ştiucă cu sos Fricassé.**

Ştiuca curăţită şi spălată, o tăem în felii, ca un de-
get de groase, le sărăm şi lăsăm ca o jumătate de ceas
să stea. Facem un rântaş dintr'o lingură unt cu 1 lingură
făină şi când este rumen, punem şi o ceapă tăiată mărunt
să se prăjească bine ; când şi ceapa este prăjită, punem
în rântaş zeamă de mazăre, feartă, strecurată, cât cere
sosul, zeamă şi coajă rasă de lămâie ; după ce acestea
au fert, punem şi felile de ştiucă să fearbă, când sunt
gata le scoatem pe o farfurie mare ; batem sosul cu 3
gălbinuşuri de ou şi 2 linguri smântână, îl trecem prin
sită peste bucăţile de ştiucă, pe cari garnisindu-le cu
morcovi imitaţi, sau cârnăţei (vezi la garnituri), le servim
calde.

305. **Ştiucă prăjită.**

Se face ca şi crapul, cu deosebire numai că
aici nu luăm pelea de pe ştiucă, ca la crap.

306. **Rasol de cegă.**

Curăţim şi spălăm bine o cegă mare, sau 2—3 mai
mici ; punem în vasul pentru fertul peştelui ¾ kgr. apă şi
½ kgr. oţet de vin bun, 2—3 cepe tăiate în felii, 10—15
boabe piper, tot atât inibahar, 2 linguri sare şi 2 foi da-
foi ; după ce au fert bine punem şi peştele pe grătar le-
gat cu o sforicică, cu spinarea în sus şi lăsat să fearbă
fiert cu vasul acoperit ; după ce este fert, îl scoatem şi
punem pe o farfurie lungă, cu spinarea în sus, îl udăm
câteva linguri din zeama în care a fert şi cu zeama
lămâie şi garnisit cu felii de lămâie, pătrunjel verde,
ouă roşii ferte, morcovi ferţi, aspic tăiat, capere, coa-
de raci, ouă ferte, tăiate în patru, etc., iar în gură îi
punem o felie de lămâie şi frunze de pătrujel, servit rece.
Aşa preparată, cega poate fi servită şi cu maioneză,
garnisind-o de jur-împrejur cu coade de raci şi cu aspic
tăiat.

307. Cegă prăjită.

După ce am curăţit şi spălat bine, 8—10 cege mi
le sărăm şi lăsate să stea ca un ceas ; după aceia svâ
tându-le cu un şervet, le dăm prin făină şi le prăjim
untură sau în unt ferbinte, dându-le o formă de semi-ce
după aceia puse pe o farfurie, lungă, garnisite cu felii
lămâie, frunze de pătrunjel, cartofi prăjiţi, servite cu s
lată verde. Se poate servi şi numai cu pătrunjel prăj
într'o lingură unt şi pus peste peşte.

308. Cegă friptă.

După ce am curăţit şi spălat o cegă, o sărăm binc
crestăm în câteva locuri şi o lăsăm să stea un ceas ; du
aceea o punem pe o tavă, punând peste ea unt şi pusă
cuptor, să se frigă ; până se frige, mai punem peste
şi câte puţin unt ; după ce s'a fript bine o punem p
farfurie lungă, acoperind-o cu pătrunjel tăiat măru
prăjit în unt ferbinte, garnisită cu felii de lămâie, o s
vim cu salată creaţă şi mărunţă. In loc de unt, o pu
opări şi cu untdelemn.

309. Rasol de somn.

Se face ca şi cel de cegă.

310. Somn cu mayoneză.

Ferbem somnul ca şi pe crap (vezi la crap), îl lă
să se răcească în zeama lui şi scos pe o farfurie lu
punând peste el câteva linguri din zeama lui, precu
zeama dela o lămâie şi garnisit cu aspic tăiat, cu s
roşii, coade de raci, felii de lămâie, pătrunjel verde,
de raci, unt de sardele de Lisa, date prin maşina de
sat (fig. 50), servit cu mayoneză.

311. Somn gustos pregătit.

Ferbem somnul ca şi pe crap (vezi la crap) lă
du-l în zeama lui să se răcească ; după aceea îl sco

să se scurgă şi să se svânte bine şi pus pe o farfurie
lungă ; preparăm 150 gr. icre negre cu untdelemn şi cu
zeama dela 3 lămâi, puţină ceapă de Ascalonia, tocată
mărunt, toate bine mestecate şi puse peste peştele din
farfurie ; după aceea îl garnisim cu coade, de raci, sa-
lată mărunţă creaţă, felii de lămâie, măsline, pătrunjel
verde, unt de sardele de Lisa, dat prin maşină de pre-
sat (fig. 50), capere etc., servit rece.

312. Şniţele, de somn, la grătar.

Spălăm bine somnul, apoi de-a lungul spinării îl
tăiem în două ; îi scoatem osul spinării, iar jumătăţile de
lungi, tăiat în felii ca 2—3 degete de late, îl sărăm, pi-
părăm puţin şi lăsat să stea ca un ceas. După aceea îl
ştergem cu un şervet, şi-l dăm prin făină, muiat în unt,
pe grătarul ferbinte, să se frigă pe cărbuni, rumen, pe
amândouă părţile. Bucăţile fripte le punem pe o farfurie
rece şi garnisindu-le cu felii de lămâie şi pătrunjel verde,
servite cu mayoneză caldă (vezi la mayoneză caldă).

313. Somn prăjit în untdelemn.

Curăţim şi spălăm somnul şi tăiat de-a curmezişul
felii ca un deget de groase, pe care le sărăm bine. Pu-
ne într'o tavă să se înferbânte, un sfert untdelemn,
o lingură bună de unt, în care prăjim bucăţile de peşte
amândouă părţile. Până prăjim feliile, ferbem capul
coada somnului, în puţină apă sărată, cu o rădăcină
de hrean, alta de pătrunjel, o ceapă tăiată în felii, 10 boabe
de piper, tot atâta inibahar şi foaie dafin ; după ce au fert,
strecurăm zeama peste feliile, prăjite şi servite.

314. Somn prăjit.

Se prepară ca şi crapul prăjit (vezi la crap).

315. Rasol de Morun.

Se prepară ca şi rasolul de cegă (vezi rasol de
cegă).

316. Morun cu mayoneză.

Se prepară ca şi somnul cu mayoneză (vezi acel

317. Morun prăjit.

Se prepară ca şi crapul prăjit (vezi acela).

318. Şalău prăjit.

După ce am curăţit şi spălat şalăul, dacă este ma
îl tăiem în bucăţi mai mici, îl sărăm şi după ce a stat
o jumătate de ceas, îl svântăm cu un şervet, îl dăm
făină şi prăjit rumen în untură, sau în unt ferbinte
în untdelemn ; după aceea pus pe o farfurie lungă,
garnisit cu felii de lămâie, sfecte roşii, tăiate în felii,
traveţi acri, servit cald.

319. Rasol de Şalău.

Şalăul curăţit, spălat, desfăcut, îl legăm pe grăt
vasului (vezi fig. 7), cu spinarea în sus, punându-
gură o bucăţică de lemn rotund şi lăsat cu grătarul
vasul de peşte, punând peste el un kgr. oţet de vin
binte, şi atâta apă sărată clocotindă, cât să-l acop
acoperim vasul să fearbă ¾ de ceas, foarte încet,
margine a maşinei ; după ce este fert, scoatem grăt
cu peştele, lăsându-l să se scurgă bine şi deslegat
sforicică, pus pe o farfurie lungă, cu spinarea în sus,
cu untdelemn şi jur-împrejur garnisit cu coade de
ferte, sau cu ciuperci imitate (vezi la sosuri), iar în
îi punem o felie de lămâie cu frunze de pătrunjel şi s
rece înainte de mâncare.

320. Şalău cu mayoneză.

Ferbem şalăul ca şi pentru rasol şi după ce s'a r
îl garnisim cu aspic, ridichi de lună, salată creaţă,
runtă, unt roşu şi alb, codiţe de raci şi servit cu ma
neză.

321. Alt şalău cu mayoneză.

Curăţim un şalău mare şi-l ferbem în vasul de peşte
(fig. 7), în supă bună de vacă, mai adăugând şi un pa-
cu vin alb. După ce s'a fert, îl lăsăm să se răcească
zeama în care a fert, apoi scos cu grătarul din zeamă
lăsat să se scurgă bine şi pus pe o farfurie lungă de
peşte, garnisindu-l de jur-împrejur şi din distanţă în dis-
tanţă, când cu capere verzi, când cu gelatină tăiată mă-
unt, pătrunjel tocat mărunt, şi între ele punem coade
ferte de raci. Coadele de raci le putem înlocui cu cas-
traveţi acri, sau cu ouă ferte tăiate în 4, şi servit cu
mayoneză.

322. Şalău fript.

După ce l'am curăţit şi spălat bine, sărăm şalăul şi-l
frecăm cu 2—3 sardele de Lisa, curăţite şi tăiate mărunt ;
alte 2—3 sardele de Lisa, curăţite şi tăiate în lungi
îl împănăm şi pus pe o tavă cu o lingură unt să se
ră. După ce s'a fript, îl punem pe o farfurie lungă şi
încălzită, iar în sosul rămas, stoarcem zeamă de
mâie, punându-le peste peşte şi mai presărând şi pu-
pătrunjel tocat, cu felii de lămâie, servit cald ; ori
servim cu sos de capere, pregătit separat.

323. Şnitel de şalău.

După ce am curăţit şi spălat şalăul, îl tăem în felii
un deget de groase, în formă de şnitele, le sărăm şi
părăm ; punem peste ele undelemn, sau unt şi iute
prăjim într'o tigae ; după aceea le aranjăm pe o far-
lungă, cu o mayoneză în care am pus şi mestecat
mul în iuţeală şi icre, apoi servit.

324. Filets de şalău.

După ce am curăţit şi tăiat şalăul în filets, îl punem
un caston, şi adăugându-i zeamă de lămâie, ceapă

tăiată în felii, piper şi sare, lăsându-le să stea până
trebuinţă. Prăjim năbuşit într'o lingură unt, ciuper
(champignons) sau trufe, cu pătrunjel verde şi cea
de Ascalonia ; după ce sunt prăjite, punem şi filets
se prăjească pe ambele părţi ; după ce sunt prăjite p
nem peste ele vin alb bun, precum şi marinata în c
a stat peştele, lăsând să fearbă puţin ; după ce a f

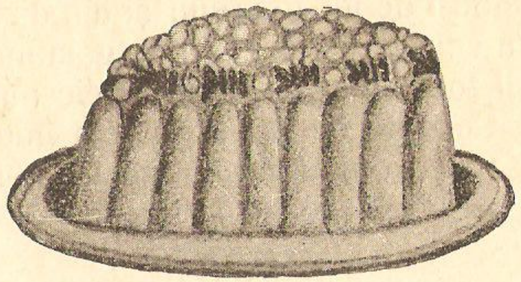


Fig. 134.

ca 10 minute, scoatem filets şi le punem pe o farfu
mare rotundă, în formă de coroană, iar în mijlocul
roanei, aranjăm boabe de mazăre verde, prăjite năbu
sau orez prăjit năbuşit şi în jurul mazerii coade şi f
feci de raci ferte, precum ne arată figura de sus,
punem peste toate, sosul în care au fert şi servit.

325. Ştrudel de ştiucă.

După ce am curăţit şi spălat bine o şitucă, o t
în bucăţi mai mici, scoţându-i toate oasele ; punem
tr'o cratiţă o lingură unt, ceapă de Ascolonia, pătru
verde tocat, carnea de ştiucă, precum şi sarea treb
cioasă, să se prăjească.

Intr'altă cratiţă prăjim rumen, într'o lingură
3—4 linguri de pesmet pisat, şi după ce s'a prăj
stropim cu puţină apă. — Facem un aluat de str
(vezi la strudel), îl întindem, dar nu prea subţire,
sărând peste foaia de strudel, mai întâi pezmetul p
şi peste acesta carnea de ştiucă prăjită, iar peşte
punem 2—3 linguri smântână, apoi învârtim foaia,
mând un sul gros şi lung, pe care îl punem într'un

vet şi-l legăm la ambele capete şi fert în apă sărată,
clocotindă, timp de un sfert de ceas ; după aceea îl scoa-
tem din şervet, îl punem pe o farfurie mare, unsă bine
cu unt, mai punând peste el câteva linguri smântână,
mestecată cu puţin unt şi presărat cu pesmet pisat, pus în
cuptor să se frigă ca un sfert de ceas, şi apoi servit.

326. Budincă de peşte.

Curăţim şi spălăm bine o ştiucă ca de 2 kgr., o tăem
în bucăţi, îi scoatem toate oasele şi o tocăm mărunt.

Mestecăm 2 linguri de unt, până se face ca spuma,
îi adăugăm 5 ouă întregi şi le batem puţin, mai punând
1—2 cepe tăiate mărunt, pătrunjel verde tocat, 2 fran-
zele muiate în lapte, puţină nucşoară rasă, tocătură
de ştiucă şi sarea trebuincioasă ; toate bine mestecate.

Ungem un şervet, bine, cu unt, punem compoziţia
în el, formând un sul gros ca salamul, dar fără a-l presa
tare, îl legăm la ambele capete şi pus în apă sărată clo-
cotindă, să fearbă 3 sferturi de ceas, cu vasul acoperit ;
după ce s'a fert, îl scoatem din şervet, îl tăem în felii ca
un deget de groase şi le aranjăm pe o farfurie mare, pu-
nând peste ele un sos de unt (vezi la sosuri), pregătit
cu ciuperci (champignons), tăiate în felii subţiri şi pră-
jite năbuşit, servită caldă.

327. Mayoneză de peşte.

Orice rămăşiţe ferte sau fripte de peşte, le tăem în
mici bucăţele, le scoatem toate oasele, şi udate cu oţet
şi untdelemn, mestecate, le facem movilă pe o farfurie
de sticlă, punând mayoneza peste ele şi garnisite cu as-
pic tăiat şi cu salată creaţă mărunţă, servite.

328. Scoici cu mayoneză de peşte.

Fierbem sau frigem orice peşte avem (cu deosebire
dacă ar fi somn sau şalău) îl tăem în mici cuburi, îi scoa-
tem toate oasele, şi mestecate cu untdelemn, piper şi
zeamă de lămâe, lăsate să stea un ceas.

Din această compoziție, umplem formele de scoici (fig. 25) punând câte 2 linguri în fiecare, iar peste peș punem mayoneză în formă de piramidă și de jur-împre jurul mayonezei, garnisim când cu aspic tăiat mărun când cu capere și salată creață mărunță, când cu un colorat. Scoicile le aranjem pe o farfurie mare și rotund și puse pe un șervet îndoit.

329. Salată de sardele de Lisa.

Curățim și spălăm bine 8—10 sardele de Lisa, scoatem oasele, și puse pe o farfurie de sticlă, punc peste ele un sos rece după plac și garnisite cu capere ouă ferte, tăiate în patru și cu unt de sardele, servi înainte de mâncare.

330. Altă salată de sardele de Lisa.

Curățim și spălăm bine 12—15 sardele de Lisa, svântăm bine cu un șervet, apoi fiecare desfăcută în do dar fără a le strica ; le scoatem cu atențiune osul spin și fiecare jumătate făcută covrig dar așà că la mijlo covrigului să rămână un spațiu gol.

Curățim de peliță și de oase 2 scrumbii afumate, tocăm mărunt cu tot atât cârnat afumat, fără peliță, m tecându-le bine, apoi facem compoziția, ca un glob, lăsată să stea puțin.

Ferbem tare 4 ouă, le curățim de coajă, separ albușurile de gălbinușuri și le tăem mărunt fiecare parat adăougând, albușurilor puțin arbagic tăiat măr

Punem într'un castron de salată globul format scrumbii și cârnat, îl tăem în felii, fără a-i strica fo și punem peste ele o lingură de oțet de vin și o ling untdelemn fin, iar de jur-împrejurul feliilor aran covrigii de sardele, iar în golul lor punem schimbat albușurile de ou, când capere, când gălbenușurile toc iar în jurul sardelelor punem felii de lămâie (mai

ind peste tot cu puțin untdelemn și oțet de vin, mai figând ici colo în gălbenuș câte o frunză de pătrunjel verde), și servit.

331. Salată de țâri.

Frigem pe spuză 10—12 țări, tot câte doi, întorcân-u-i iute pe o parte și pe alta, și puși pe o scândură, unde batem cu muchia cuțitului, și-i curățim de pieliță și de ase, rupți în fâșii mici subțiri. Punem peste ei untde-mn mult și puțin oțet, foi de pătrunjel și mărar, meste-ndu-i și serviți ca salată, înainte de mâncare.

332. Scrumbie garnisită.

Curățim și spălăm bine două scrumbii, și le tăem petele și coadele ; după aceea le desfacem pe spinare două, scoțându-le oasele, și puse în lapte dulce să a 2 ceasuri, atât capetele, coadele cât și carnea lor, re a le trage sarea.

Până atunci mestecăm într'o farfurie laptii lor, cu-ții de pelița ce o au, adăugând peste ei tot câte puțin ntdelemn ; după ce sunt bine sdrobite, începem a ne și câte puțin oțet, mestecând bine, până când se rmează un sos alburiu și subțire. Scoatem carnea crumbiilor din lapte și o tăem felii subțiri, mestecându-o 2 cepe tăiate mărunt, oțet și untdelemn, și pusă în rmă de coroană pe o farfurie lungă, iar în mijlocul co-anei, punem sosul ce l'am făcut din laptii lor ; punem adele în gura scrumbiilor, dar așà ca peria fiecărei ade să fie afară din gură, și așezate în sos de ambele ți ale farfuriei câte unul, garnisind de jur-împrejur cu ferte tăiate în patru, cartofi ferți și tăiați în felii, vite.

Scrumbiile să aibă lapți ; altfel nu putem prepara stă rețetă.

333. Salată din diferit pește.

Curățim și spălăm bine o scrumbie, un țipar mar
nat, 3 sardele de Lisa și un șalău mic fript, îi tăem în bu
căți mici și-i punem pe o farfurie, garnisiți cu caper
aspic tăiat mărunt, masline și ouă ferte, tăiate în patru
serviți înainte de mâncare.

334. Salată de raci.

Ferbem 45—50 raci în apă sărată cu ceapă și
15—20 boabe de piper ; după ce sunt ferți și răciți, cu
rătim coadele și foarfecele de coaje, și puse în marina
ce o facem din : untdelem, puțină sare și zeama
la 2—3 lămâi, lăsând să stea în aceasta, timp de un cea
Punem pe o farfurie de sticlă aspic alb, ca un
get de gros, și după ce s'a întărit, punem un strat
carne din codițe, tăiate în mici felii ; peste acest str
punem un strat gros de mayonează, apoi iar un strat
codițe de raci și peste ele mayonează, în formă de movi
în vârful movilei de mayonează punem inimă de sala
creată, și garnisind de jur-împrejur, din distanță în
tanță, cu felii de sfeclă roșie, tăiate cu cuțitul univers
cu ouă ferte, tăiate în patru, aspic tăiat mărunt, caper
masline verzi și foarfeci de raci, servit.

335. Pește marinat.

Curățim de solzi și spălăm bine 2—3 kgr. pe
(morun, nisetru, șalău, somn sau păstrăvi), după ce l
desfăcut îi mai spălăm într'o apă și îi tăem în felii
și groase ca un deget, le sărăm și lăsate să stea ca
ceas ; după aceea le svântăm, bine cu un șervet, le
prin făină și prăjite frumos rumen, pe ambele părți
untdelemn ferbinte. In untdelemnul rămas după
gerea lor, prăjim 1 lingură făină și când aceasta
rumenă, punem 3 cepe tăiate mărunt să se prăjească
men și aceasta, mai adăugând și un pahar cu oțet de

lăsând să fearbă puțin, și strecurat rântașul în altă cra-
tă. In rântașul strecurat adăugăm 1 kgr. oțet de vin,
kgr. untdelemn fin, 20 boabe piper, tot atâta inibar,
5—6 foi dafin, felii subțiri de morcov, frunze de te-
nă, 4—5 ardei grași tăiați în felii, 2—3 ardei roșii, 2
mâi tăiate în felii și 1 lingură sare ; toate acestea lă-
te să dea în 2—3 clocote apoi luate dela foc și le mai
dăugăm 4—5 cepe tăiate în felii și o jumătate căpățână
usturoi ; le mestecăm toate bine.

Aranjăm feliile de pește în borcane de pământ, sau
sticlă, astfel ca după un rând de pește să urmeze un
nd zarzavaturi din marinată, iar oțetul dat să se mai
erbânte odată și pus peste pește.

După ce s'a răcit, legăm borcanul și pus la păstrare
nă la trebuință.

336. Pregătirea icrelor.

Icrele (de crap sau de calcan), se curăță mai întâi
toate pielițele, care le învelesc, apoi puse într'un cas-
de porțelan, le sărăm și lăsate 2—3 zile să stea în
ță. In ziua când voim să le preparăm, ferbem într'o
mică fasole sau mazăre boabe, cum se ferbe pentru
bă. Zeama de fasole sau de mazăre o lăsăm să se
rească, apoi o strecurăm printr'o sită într'o ulcică.
m icrele sărate și le batem bine cu furculița sau cu
rma de spumă, adăugând din când în când puțin unt-
lemn. Adăugăm apoi puțin miez de pâine, pe care
muiat mai dinainte în apă și l-am stors bine. Le
găm, din nou, untdelemn și le batem bine. Acum
em zeama de fasole sau de mazăre, ceapă rasă pe
toare, untdelemn și oțet, toate după cantitatea
r și le batem toate din nou, până se fac ca spuma,
binând să nu iasă prea subțiri și servite.

337. Icre de știucă, proaspete.

Se curăță de pieliță, le sărăm și puse într'un cas-
de porțelan în pivniță, unde stau vreo 2—3 zile.

Când le preparăm le batem bine cu furculița, le adăugăm în mai multe rânduri untdelemn și le batem bine până se fac ca smântâna. La urmă punem ceapă rasă pe răzătoare și puțin oțet, sau zeamă de lămâie ; le mestecăm toate bine, și servite.

338. **Scordolea de nuci.**

Curățim 50—60 de nuci și le pisăm în piuliță ; fer bem 3—4 cartofi mari, îi curățim de coajă și după c sau răcit, îi radem pe răzătoare, îi punem într'un castro de porțelan, le adăugăm potrivit sare, puțin miez d pâine muiat în apă și stors bine, câteva linguri de un delemn, 5—6 căței de usturoi, zdrobiți mărunt și meste cate toate cât mai bine. Adăugăm apoi câteva lingu oțet de vin și nucile pisate mestecându-le toate din n bine. Punem scordoleaua în mijlocul unei farfurii r tunde și de jur-împrejur garnisind cu felii tăiate subț de pătlăgele vinete, pe care întâi le-am sărat, svânt tăvălit în făină, bătute bine între palme și prăjite rum deschis în mult untdelemn ferbinte și servim. Scord leaua preparată astfel se poate servi lângă un rasol peşte, melci, raci, etc.

339. **Scordolea de alune.**

Se prepară ca și scordoleaua de nuci, înlocu nucile cu alune.

340. **Scordolea de cartofi.**

Se prepară tot ca mai sus, lăsând nucile afar punând cartofi mai mulți.

CAPITOLUL VIII.

GARNITURI ȘI MÂNCĂRI.

Observațiuni.

Orice verdețuri trebuie să fie curățite, bine spălate în apă rece, și ferte repede, ca 5 minute, în apă sărată clocotindă, căci atunci își păstrează coloarea lor frumoasă, verde ; după aceea strecurăm apa și întrebuințate, după cum se cere. Zarzavaturile odată pregătite, nu trebuie ținute mult timp, căci își pierd din gustul și aroma lor.

341. **Varză dulce călită.**

Tăem, 1—2 căpățâni de varză dulce, cât se poate de subțire ; punem varza tăiată într'un castron, o sărăm puțișor și lăsată să stea ca o jumătate de ceas.

Punem, 2 linguri untură, într'o cratiță să se înfierbânte, stoarcem varza din castron bine, între mâini, și o punem în untură ferbinte, cu o lingură bună zahăr pisat, care dă verzii un gust plăcut și mustos ; acoperim cratița să se prăjească (călească) năbușit și încet, mestecându-o din când în când să nu se ardă și adăugându-i câte puțină apă.

Când varza e călită, o stropim cu puțin oțet (2—3 linguri), adăugându-i și puțin piper pisat, și servită lângă friptură de pui, de porc, sau de vițel.

342. Varză acră, călită.

Desfacem o varză acră mai mare, sau 2 mai mici, foi ; fiecare cotorel din mijlocul foilor, îl tăem orizont punând foile una peste alta, le învârtim, formând un s strâns, pe care îl tăem cât se poate de subțire, ca tăeț de aluat.

Prăjim o ceapă tăiată mărunt, în două linguri u tură, punem și varza în untură, acoperind cratița și o l săm, să se călească năbușit, mestecând din când în câ să nu se ardă.

Când observăm că-i scade zeama, mai punem câ puțină apă, sau zeamă de varză, până se călește d ajuns, și servită lângă purcel fript, friptură de porc, lân rață, sau gâscă friptă, etc.

343. Varză roșie, crudă.

Tăem o varză roșie cât se poate de subțire, o săr într'un castron, și lăsată să stea ca un sfert de ce după aceea o stoarcem între mâini, îi adăugăm o ling zahăr pisat, puțin oțet și mestecându-o bine, o serv ca garnitură lângă biftec, șnițel, mușchiu, etc.

344. Varză de Bruxelles.

Fiecare vărzuță o curățim de foile de-asupra, le b bem numai pe jumătate, în apă sărată, clocotindă ; d aceia le scurgem și le prăjim năbușit în unt ferbinte puțină supă de vacă și pătrunjel tocat ; cu ea garn orice friptură, având grijă, când mestecăm, să nu o căm.

345. Roladă de varză nemțească.

Ferbem 2 verze nemțești în apă sărată, ca 10 nute, le scoatem pe o scândură, tăind cotoarele fiecare foaie și le așezăm pe o scândură, formând foile ei, un pătrat mare, aproape ca un deget de punând foaie peste foaie.

Mestecăm o lingură unt, până se face ca spu

adăugăm 2 ouă întregi și le batem bine, mai punând și puțină sare, o ceapă tăiată mărunt, pătrunjel verde tocat și o jumătate kgr., carne de vițel friptă și tocată, precum și puțin piper pisat ; toate acestea le mestecăm bine, și puse peste pătratul format din foile de varză, un strat ca un deget de gros ; după aceea sucim, pătratul, formând o ruladă, pe care o legăm într'un șervet, uns cu unt, la ambele capete cu o sfoară și fiartă în apă sărată clocotindă, sau mai bine în supă de vacă, ca o jumătate de ceas ; pe urmă o scoatem din apă, o punem pe o scândură, și cu băgare de seamă, desfășurăm șervetul, iar rulada o tăiem în felii, ca un deget de groase, puse pe o farfurie lungă și peste ele punem un sos de unt, sau sos de pătlăgele roșii (vezi la sosuri), servită singură, sau și ca garnitură, în jurul fripturei, dar atunci fără sos.

346. Varză nemțească prăjită.

Ferbem, 3—4 inimi de varză nemțească, în apă sărată, clocotindă, le scoatem pe scândura de bucătărie și lăsate puțin să se răcească ; fiecare inimă tăiată în patru și fiecare bucată dată prin făină, ou bătut și pesmet pi- prăjite rumen în untură, sau in unt ferbinte, și ser- lângă orice rasol, sau friptură.

347. Conopidă cu smântână.

Curățim de coajă și frunze, una sau două conopide, făcute în roze mai mici, le ferbem în apă sărată, clo- indă ; după ce s'au fert pe jumătate, scurgem apa, ându-le să se răcească puțin.

Ungem o cratiță mai mică cu unt, punem în ea 1—2 uri smântână, pe care o presărăm cu puțin pesmet punem apoi un rând rose mici de conopidă presă- peste ele puțină sare ; peste rândul de conopidă im iar cu unt, punând iar 1—2 linguri smântână și et presărat, continuând astfel până sfârșim, dar ca stratul de-asupra să fie cel de smântână cu pes-

metul presărat ; astfel aranjat, punem cratița în cuptor să se coacă ca o jumătate de ceas ; după aceea tăem c o lingură din compoziția coaptă și garnisim rasolul sa friptura, sau o servim și singură, după supă.

348. Sparanghel cu smântână.

Luăm sparanghel (40—50 fire) tânăr, îl curăți de peliță (coajă) și mai departe urmăm, ca și la garn tura de conopidă descrisă mai sus.

Sparanghelul bătrân, fiind ațos, nu este bun.

349. Conopidă prăjită.

Curățim, 1—2 conopide de coajă și de frunze, de făcându-le în roze mici, și ferte în apă sărată clocotindă după aceea scurgem apa, lăsând conopida să se r cească, când o dăm prin făină, ou bătut și pesmet pisa o prăjim rumen în multă untură, sau în unt ferbinte ; aceasta garnisim orice friptură cu sos.

350. Sparanghel prăjit.

Se prepară ca și conopida prăjită, garnisind ori rasol și friptură.

351. Anghinare prăjită.

Luăm 8—10 anghinări, pe care le curățim de foi de coajă și stropite bine cu zeamă de lămâie și ferte apă sărată și acrită, cu zeamă de lămâie.

După ce au fert, le lăsăm să se răcească, scurgă du-le apa, și date prin ouă bătute și pesmet pisat, p jite repede în untură, sau unt ferbinte și servite lân vânat cu sos, sau lângă ragout.

352. Boabe de mazăre verde.

Prăjim, încet năbușit, 2 kgr. boabe de mazăre, ver și tânără, timp de o jumătate de ceas, într'o lingură u sau untură cu pătrunjel verde tocat, și o lingură zal pisat, un vârf de cuțit sare, 10—12 linguri supă de va în caz când le-ar scădeà zeama, mai adăugăm alte 2

linguri de supă de vacă, potrivind așà, că mazărea fiind gata, să fie bine scăzută ; să nu uităm a mesteca din când în când să nu se ardă.

Batem într'o ceașcă 2 gălbinușuri de ou, cu 6 linguri lapte dulce și le punem peste mazăre, tot atunci mestecând continuu, până începe a ferbe, apoi luată de la foc și servită ca garnitură lângă orice rasol, friptură sau și singură lângă orice friptură.

353. Mazăre tânără, în păstăi.

Curățim un kgr., păstăi de mazăre tânără, o prăjim năbușit în unt, sau untură ferbinte, cu o lingură zahăr pisat, puțină sare, pătrunjel verde tocat și 10—12 linguri supă de vacă, mestecând din când în când să nu se ardă ; după ce este prăjită, o servim, ca garnitură lângă orice rasol, sau friptură.

354. Fasole verde.

Curățim $1\frac{1}{2}$kg. fasole verde, tânără, o spălăm și tăiem dealungul în două, și prăjită năbușit într'o lingură untură sau unt ferbinte, cu puțin pătrunjel verde tocat și puțină sare, din când în când mai adăugându-i câte puțină supă de vacă (5—6 linguri) și mestecându-o să nu se ardă, până devine moale, apoi servită ca garnitură lângă rasol sau lângă friptură.

355. Morcovi prăjiți.

Curățim 3—4 morcovi mari, îi spălăm și tăiem subțire ca pe tăeței, punându-i într'o cratiță, cu o lingură untură sau unt ferbinte, o lingură zahăr pisat și câteva linguri supă de vacă și foarte puțină sare, acoperind cratița, să se prăjească năbușit, mestecând din când în când să nu se ardă ; când le-ar scădeà zeama, le mai punem câte puțină supă de vacă, până sunt gata, și serviți lângă rasol, biftec și lângă alte fripturi.

356. Morcovi (carote, preparați în alt mod).

Curățim și spălăm 40—50 morcovi mici și tineri (ca un deget de groși), tăindu-i ușor de jur-împrejur cu cuțitul universal (fig. 71), apoi prăjiți încet năbușit, într'o lingură unt sau untură ferbinte, adăugându-le o lingură zahăr pisat, cu puțină supă de vacă și foarte puțină sare, mestecând din când în când să nu se ardă, până devin moi, și serviți lângă orice friptură. Când le scade zeama, să nu uităm a le mai pune câtevà linguri de supă.

357. Gulii prăjite.

Curățim 15—20 gulii tinere, le spălăm și tăiem în felii, ca un creion de groase, apoi cu o formă de tinichea (fig. 34), tăiem feliile în diferite figuri, pe care le prăjim încet năbușit, în unt, sau în untură ferbinte, punând și o lingură zahăr pisat, câteva linguri supă de vacă, și puțină sare, și mestecând din când în când, să nu se ardă — până devin moi, și servite ca garnitură lângă orice friptură.

358. Gulii preparate în alt mod.

Curățim de coajă 15—20 gulii tinere, le spălăm și tăiem ceva mai gros ca tăeței, și prăjite încet năbuși cu vasul acoperit, într'o lingură unt, sau untură ferbinte cu o lingură zahăr, pisat, puțină sare, pătrunjel tocat din când în când punând câte puțină supă de vacă mestecând să nu se ardă, până devin moi, după aceea servite ca garnitură, lângă orice rasol sau friptură.

359. Patlagele verzi, umplute.

Curățim de sâmburi 10—12 patlagele verzi nici prea mici, nici prea mari, apoi le umplem cu următoarea umplutură : 3 cepe tocate și prăjite într'o lingură unt, sau untură ferbinte, peste care punem, când este rumenă 10

gr. orez spălat, să se prăjească puțin cu pătrunjel verde tocat, și adăugând ca un pahar supă de vacă, un vârf cuțit bun de sare și foarte puțin piper pisat, lăsat să fiarbă până se îngroașe, dar nu de tot. Cu acest orez, după ce s'a răcit, umplem patlagelele și le așezăm într'o cratiță una lângă alta, punând peste ele, atâta supă de vacă, până le acopere ; acoperim cratița și le lăsăm să fiarbă încet, până scade supa, apoi scoase cu o lingură de lemn și garnisim rasolul sau friptura, cu ele.

360. Patlagele roșii umplute.

(Vezi la mâncări).

361. Gulii umplute.

(Vezi la mâncări).

362. Dovlecei umpluți.

(Vezi la mâncări).

363. Sfecle roșii.

Spălăm 5—6 sfecle roșii mici, le coacem în cuptor, sau le ferbem în apă, le curățim de coajă și lăsate să se răcească ; apoi le tăem în felii rotunde, cu cuțitul universal (fig. 71) și le așezăm într'o oală de pământ, smălțuită, dându-le sarea trebuincioasă, o linguriță chimen (chimion) presărat, câteva feliuțe de hrean, și atâta oțet de vin, pus peste ele, ca să le acopere. Astfel păstrate, cu oala acoperită, până cere trebuința, și servite ca garnitură lângă orice rasol sau friptură.

364. Cartofi prăjiți.

Curățim 6—8 cartofi mari, îi spălăm și tăiem în felii rotunde și groase, ca muchia unui cuțit de bucătărie ; aceste felii le svântăm cu un șervet curat, le sărăm și

prăjim în untură, sau unt ferbinte, până se rumenes
mișcându-le și întorcându-le cu vârful cuțitului, — că
cu lingura se zdrobesc și servite, lângă orice friptură.

365. Cartofi prăjiți cu ceapă.

Ferbem ca un kgr. cartofi, spălați, dar necurățați
coajă ; după ce sunt ferți, îi curățim de coajă și-i sd
bim mărunt, apoi îi sărăm.

Prăjim 2 cepe mari, tăiate mărunt, în o lingură
tură, sau unt ferbinte ; când ceapa este rumenă, pun
și cartofii sdrobiți, lăsându-i să se prăjească puțin.

Prepararea acestor cartofi să se facă ceva mai î
inte de a fi serviți la masă, căci stând prăjiți, mai m
timp, nu mai au gust bun.

366. Cartofi rași pe răzătoare.

Ferbem un kgr. cartofi făinoși, îi curățim de co
și lăsați puțin să se răcească, apoi răzuiți pe răzăto
și prăjiți puțin, înainte de a fi serviți la masă, în unt
sau în unt ferbinte, garnisind rasolul sau fripturile.

367. Cartofi prăjiți în pesmet.

Ferbem 10 cartofi mai mari, îi curățim de coaj
îi lăsăm să se răcească, apoi îi tăem în felii de grosi
unui creion, le sărăm, le dăm prin ouă bătute, prin
met pisat și prăjite rumen deschis în untură sau unt
binte.

Astfel pregătiți, cartofii pot fi serviți, lângă r
sau lângă friptură cu sos.

368. Piftele de cartofi.

Ferbem 6—8 cartofi, îi curățim de coajă, dați
sită și mestecați cu un ou întreg și un gălbenuș, p
sare și pătrunjel verde tocat mărunt ; din această
poziție formăm între mâini, presărate cu făină mic

ele, pe cari le dăm prin ouă bătute, pesmet pisat și pră-
te rumen deschis, în untură ferbinte.

Aceste piftele pot fi servite și lângă friptură de
vânat.

369. Tăeței de cartofi prăjiți.

Curățim 5—6 cartofi cruzi și mari, îi spălăm și tăem
n felii lungi, ca un creion de groase, le sărăm, date în
ină, prăjite în untură ferbinte și servite lângă orice
âncări de carne.

370. Cartofi prăjiți.

Curățim un kgr. cartofi noui, mici ca nucile, îi spălăm
învelim într'un șervet curat să se svânte, și prăjiți iute
un foc mare, rumen deschis, într'o cratiță adâncă cu
ultă untură, sau unt, ferbinte ; după aceea scoși pe o
furie încălzită, le dăm sarea trebuincioasă și serviți
ngă o friptură, preparată năbușit.

In cursul friptului să-i întoarcem, nu cu lingura, ci
un cuțit cu vârf.

371. Găluști cu cartofi prăjiți.

(Vezi la supe). Observăm că în loc să-i ferbem în
pă, îi prăjim rumen în unt sau în untură ferbinte, și
viți ca garnitură.

372. Mânătărci imitate.

(Vezi la supe). Se întrebuințează ca garnitură.

373. Găluști de unt.

Se întrebuințează ca garnitură numai lângă friptură
os și lângă papricaș. (Vezi la supe).

374. Găluşti de franzeluţe.

Se întrebuinţează ca garnitură numai lângă friptură cu sos. (Vezi supe).

375. Găluşti de brânză de vacă.

Se întrebuinţează ca garnitură numai lângă friptură cu sos. (Vezi aluaturi).

376. Morcovi imitaţi.

Ferbem 5—6 cartofi făinoşi, îi curăţim de coajă, lăsaţi puţin să se răcească, şi daţi prin răzătoare, pe scândură de bucătărie.

Mestecăm o lingură unt (sau untură), până se face ca spuma, în care punem un ou şi le batem cu o lingură bine, apoi adăugăm şi cartofii raşi, puţină sare, o lingură pesmet pisat şi 3 linguri făină şi din nou le batem şi mestecăm bine. Din acest aluat, formăm mai multe suluri ca degetul de groase, pe scândura presărată cu pesmet, pe care le tăem în bucăţi ca un deget de lungi, îi subţiem la un cap, presându-i cu mâna şi dându-forma unui morcov mic, pe cari îi coacem în untură, în unt ferbinte, şi înplântându-le la capul cel mai gros câte un cotorel de pătrunjel verde, serviţi lângă raşi sau friptură. Din acest aluat putem face şi piftele.

377. Prăjituri de unt lângă vânat.

Facem un aluat de unt (vezi aluat de unt), pe care după ce l-am întins a treia oară, îl tăem cu o formă tundă de tinichea (fig. 100), ca pentru gogoşi mici, nând bucăţile acestea cu marginile una peste alta în tavă şi formând un lanţ de 5—6 bucăţi, urmând cu to astfel, apoi lăsat să se coacă la un foc iute ; după sunt coapte, le scoatem cu un cuţit, cu băgare de seamă să nu rupem lanţul şi cu aceste lanţuri, garnisim friptura de vânat, de jur-împrejur.

378. Garnitură de pere imitate.

Tăem un kgr. rasol de vacă, în cuburi foarte mici, sau friptură de viţel, peste care mai punem 150 grame orez prăjit năbuşit, un sfert kgr. de slănină tăiată în cuburi mici şi puţin prăjită, dându-i piper şi sarea trebuincioasă, şi toate bine mestecate. Din compoziţia aceasta formăm între mâini 10—12 pere, pe care le dăm prin ou bătut, prin pesmet pisat, în care am pus şi puţină făină şi coapte rumen deschis în untură ferbinte, punându-le în loc de coade câte o frunză de pătrunjel iar la celălalt capăt înfigem câte un fir de cuişoare. Fripturile le garnisim mai întâi cu orez prăjit năbuşit de jur-împrejur şi peste orez punem aceste pere.

379. Ciuperci imitate.

Facem un aluat ceva mai gros ca cel de clătite (vezi la clătite) ; punem într'o cratiţă mai mică şi adâncă untură, până să treacă peste jumătate, o înferbântăm, apoi luăm forma de ciuperci (fig. 35) ; o muem în untură ferbinte, după aceea scoatem forma, şi imediat muem forma în aluat de clătite pe din afară de grosimea muchii unui cuţit, apoi o punem în untură ferbinte, spre a se coace rumen deschis, mişcând în continuu forma spre a nu se lipi ; după ce sunt coapte, le răsturnăm pe o hârtie albă, în urmă umplem fiecare cu diferite garnituri, d. e. în una mazăre boabe, în alta morcovi prăjiţi năsturel, varză de Bruxelles, sparanghel, orez, etc., şi cu ele umplute, garnisim de jur-împrejur orice friptură. Astfel aranjate sunt mai cu gust, căci nu se amestecă garniturile.

380. Macaroane imitate.

(Vezi la supe). Se întrebuinţează ca garnitură.

381. Cârnăţei de tocătură.

(Vezi la supe). Se întrebuinţează ca garnitură.

382. **Cârnăţei de creeri.**

(Vezi la supe). Se întrebuinţează ca garnitură.

383. **Cârnăţei de clătite.**

(Vezi la supe). Ca garnitură.

384. **Franzelă umplută.**

(Vezi la supe). Se întrebuinţează ca garnitură.

385. **Griş prăjit.**

Prăjim 4—5 linguri griş în 2 linguri unt, sau untur ferbinte ; când aceasta s'a rumenit dar nu prea tare, adăugăm 8—10 linguri supă de vacă, puţină sare şi l sate să fearbă ca 10 minute ; din acest griş tăem, cu lingură de masă şi garnisim rasolul de vacă de jur îm prejur.

386. **Frecăţei prăjiţi cu ceapă.**

Facem un aluat de frecăţei dintr'un ou şi făină până se usucă puţin frecăţeii prăjim într'o lingură bu de unt, sau untură 5—6 cepe, tăiate mărunt ; când cea este rumenă pe jumătate, punem şi frecăţeii să se pr jească rumen, mai adăugând ca o lingură pătrunjel ver tocat, precum şi 10—15 linguri supă de vacă, puţi sare, mestecând numai odată, apoi lăsaţi să fearbă 10 minute, cu cratiţa acoperită ; tăem cu o lingură masă din ei şi garnisim de jur-împrejur, rasolul sau fri tura.

387. **Orez năbuşit.**

Prăjim o ceapă întreagă într'o lingură untură unt ; punem peste ea 4—5 linguri orez spălat, să se pr jească ca 5 minute, cu puţin pătrunjel verde tocat, ap

şi adăugăm ca o jumătate kgr. supă de vacă strecurată şi puţină sare, mestecându-l odată bine şi lăsat să fearbă acoperit şi încet fără a-l mai mestecà, din când în când punând câte puţină supă de vacă ; fiind orezul fert, scoatem ceapa şi tăind din el cu o lingură de masă, îl punem în jurul rasolului sau fripturei.

388. **Soté de mânătărci ruseşti.**

Mânătărcile ruseşti nu se curăţă, ci se spală numai, (vezi tab. 114, fig. 2), cele mici le lăsăm întregi, iar cele mari le tăiem în două, şi procedăm ca la soté de trufe.

389. **Mânătărci ruseşti prăjite.**

Spălăm 15—20 mănătărci, le tăiem în două (în lungul lor), apoi puse pe o sită să se svânte puţin ; după aceea le sărăm bine, le dăm prin făină, prin ou bătut şi pe urmă în pesmet pisat şi prăjite repede în multă untură, sau unt, tare ferbinte, şi îndată servite, ca garnitură lângă friptură sau pe spanac.

390. **Soté de măruntae.**

Tăem în mici bucăţele măruntaele unui miel, sau purcel, precum : ficatul, plămânii, rărunchii şi inima ; prăjim 4—5 cepe mari, tăiate în felii subţiri, într'o lingură untură ; când ceapa este prăjită rumen, punem un vârf cuţit boia de ardei, precum şi măruntaele, o linguriţă sare şi lăsate să se prăjească năbuşit şi încet, cu cratiţa acoperită, mestecând din când în când, să nu se ardă. După ce sau prăjit definitiv, adăugăm încă 3—4 linguri supă de vacă, mai lăsând să fearbă ca 5 minute, şi servite lângă rasol sau lângă friptură, sau o servim şi singură. In loc de boia de ardei, putem pune şi piper pisat.

391. Soté de ficat de vițel.

Se pregătește tocmai ca și soteul de măruntae de miel ; tot așa putem prepara și ficatul, de gâscă, de miel și de purcel.

392. Drob de miel, ca garnitură.

Ferbem în puțină apă sărată, o ceapă, câteva boabe piper și pătrunjel verde tocat, măruntaele unui miel (plă mânii, ficatul, inima și rărunchii), sau jumătate din măruntaele unui vițel ; apoi le tocăm mărunt. Prăjim într'o cratiță 3—4 cepe tăiate mărunt, în o lingură untură când ceapa este rumenă, punem și tocătura de măruntae puțină sare, piper pisat și pătrunjel verde tocat, toate lăsate să se mai prăjească ca 10 minute, și servite lângă rasol și lângă friptură.

393. Creeri de vacă prăjiți.

Curățim în apă rece, creerii de pielița lor, apoi lă sați să se scurgă. Prăjim 2 cepe, tăiate în felii subțiri într'o lingură untură ferbinte și când ceapa este pe jumătate rumenă, punem și creerii, sare și piper pisat, sdrobindu-i și mestecându-i cu o lingură de lemn, din când în când, până s'au prăjit, — dar nu prea tare, — apoi serviți lângă orice rasol, biftec, friptură de mușchi etc.

394. Creste de cocoș, ca garnitură.

Opărim 15—20 creste de cocoș, le curățim de pielița le sărăm și lăsate să stea ca 1½ ceas ; după aceea le prăjim năbușit într'o lingură unt, sau untură cu pătrunjel verde tocat mărunt și cu puțină supă de vacă, observând că de câte ori le scade zeama, să le mai adăugăm câte puțină supă de vacă, până devin moi și mestecându-le cu băgare de seamă să nu le stricăm ; cu ele garnisim ragout, fripturi, etc.

395. Ostropel de pui.

Curățim și spălăm un pui, îl tăiem în bucăți mici, îl sărăm, și prăjit rumen, într'o lingură untură ; în altă cratiță mai mică, facem un rântaș, dintr'o lingură untură, și 1½ lingură făină ; când făina este rumenă mai punem o ceapă tăiată mărunt și când și aceasta este rumenă, adăugăm pătrunjel verde tăiat mărunt ; subțiem apoi rântașul cu supă de vacă, sau cu apă, punându-l peste carnea de pui friptă, puțină sare și lăsându-le să fearbă puțin ; pe urmă mai adăugăm oțet și usturoi foarte mărunt tăiat, lăsându-le din nou să fearbă puțin. Inainte de a servi la masă, le mai adăugăm și 2 linguri smântână

Puiul servit în ostropel, poate fi fript în cuptor și întreg, apoi tăiat în bucăți ; sau pregătim ostropelul și cu resturi de fripturi reci, de miel, de vițel, etc.

396. Ciulama de rață, sau de pui.

Rața sau puiul curățit și tăiat în bucăți, îl punem să fearbă într'o oală în 1½ kgr. apă, sarea trebuincioasă, o ceapă și puțină frunză de pătrunjel ; după ce a fert, punem într'o cratiță 2 linguri de unt să se înferbânte, îi adăugăm 2—3 linguri făină fină, lăsând să se prăjească până începe a se îngălbeni, apoi punem și supa în care a fert puiul (rața), dar tot câte puțină și mestecând continuu, să nu se facă cocoloașe, lăsând să fearbă până se îngroașe, ca un sos ; pe urmă punem și bucățile de carne, precum și puțin pătrunjel verde tocat, mai lăsând să fearbă puțin, și servit cu mămăligă.

397. Pui cu tarhon.

Se prepară ca și ostropelul de pui, numai că în locul usturoiului punem mult tarhon și foi de pătrunjel verde, tăiate mărunt.

398. Pui cu bame.

Curățim un pui, îl spălăm, îl tăem în bucățele ș
sărăm. Punem într'o cratiță o lingură untură și când s
încins bine, punem bucățelele de carne, 2—3 cepe tăiat
mărunt și lăsate să se prăjească năbușit, cu cratița ac
perită.

După ce s'a rumenit carnea îi adăugăm puțină a
sau supă de vacă, lăsând să fearbă puțin, apoi îi adă
găm o sticlă de ½ kg. conserve de bame, pătrunjel ver
tăiat mărunt, și lăsate să mai fearbă, însă nu prea mu
ca să nu se strice bamele.

In timpul verii când bamele sunt proaspete le p
parăm în modul următor : până se prăjește carnea, p
nem într'o oală 15—20 pătlăgele roșii, 1—2 cepe tăi
felii și apă până acoperă pătlăgelele, lăsându-le să fea
puțin, după aceea date prin sită și lăsate să se răceas
din care jumătate punem peste bucățile prăjite năbu
Curățim bamele la cotor cu băgare de seamă să nu
tăem prea mult, le punem să stea în cealaltă jumăt
de pătlăgele ca să nu fie băloase, de unde le scoate
le punem peste carne, iar zeama în care au stat o ar
cărn. Le mai adăugăm pătrunjel verde tocat mărun
lăsate să fearbă până scade puțin.

Tot așa putem prepara bamele cu carne de va
viței sau miel. Insă carnea de vacă trebue prăjită năb
mai mult timp, adăugându-i din când în când supă
apă.

399. Pui cu prune.

Puiul curățit și spălat îl tăem în bucățele, le săr
și prăjite năbușit, rumen, într'o lingură de untură.

Facem un sos dintr'o lingură untură cu o ling
făină ; când făina este bine rumenă, subțiem rântașu
supă de vacă, sau cu apă, mai adăugând puțină sa
bucată scorțișoară și puțin zahăr, lăsându-le să fe
puțin, apoi puse peste bucățile de carne, punând și

gr. prune uscate, dar bine spălate, precum și un pahar
n alb bun și lăsate să fearbă, până se moaie prunele,
servite.

Tot astfel punem pregăti și cu carne de vacă, viței,
iel, etc.

400. Pui cu mere.

Curățim un pui, îl tăem în bucăți, îl sărăm și-l pră-
m năbușit, rumen într'o lingură de unt sau untură cu
ratița acoperită. După ce s'a prăjit carnea, punem supă
de vacă sau apă, în așa fel ca să acopere carnea și lă-
tă să fearbă. Când e aproape gata îi adăugăm 1 kgr.
ere curățite de coajă, tăiate în două, scoase căsuțele
sâmburi, un pahar vin alb, 5—6 bucățele de zahăr,
țin pătrunjel verde tăiat mărunt și sarea trebuincioasă.

Facem un rântaș dintr'o lingură unt și una de făină ;
nd rântașul este rumen, îi adăugăm o lingură zahăr
at și lăsat să se rumenească și acesta, apoi subțiat cu
țină supă de vacă sau apă, pus peste mere și carne și
at din nou să fearbă, având însă grijă ca merele să
mână întregi, apoi servim. In locul pătrunjelului putem
ne scorțișoară și 2—3 fire cuișoare.

401. Pui cu pere.

Se prepară la fel ca și cea de sus, însă în locul me-
lor punem pere. Fiind perele tari, le punem imediat
upă ce s'a prăjit carnea. In caz că perele sunt prea mari,
tăem în 4.

In locul pătrunjelului, putem pune scorțișoară și
3 cuișoare.

402. Pui cu gutui.

Se prepară tot ca cele de sus, numai că gutuile le
m în felii ca un deget de groase și le prăjim puțin
p în unt, sau în untură ferbinte, apoi le punem peste
rne. Aci nu mai punem nici pătrunjel, nici scorțișoară,
i vin.

403. **Pui cu caise.**

Puiul curățit, tăiat în bucăți mai mici, sărate, le punem într'o cratiță cu o lingură unt, până se prăjesc nă-buşit, frumos, rumen şi cu cratița acoperită.

Facem un rântaş, dintr'o lingură unt cu o lingură făină ; când făina este aproape rumenă, mai punem zahăr pisat, să se prăjească bine rumen şi acesta apoi subțiat cu supă de vacă, şi pus peste bucățile de carne, şi lăsate să fearbă ; până atunci spălăm caisele uscate lăsându-le în apă călduță să se moaie puțin, şi puse în sosul cu carne, şi din nou lăsate să fearbă, apoi servit.

404. **Pui cu mazăre verde boabe.**

Curățim şi spălăm un pui, îl sărăm, şi-l prăjim năbuşit în o lingură unt sau untură. Până se prăjeşte acesta curățim 2 kgr. mazăre boabe. Punem într'o cratiță lingură unt sau untură să se înferbânte, îi adăugăm lingură zahăr pisat puțin prăjit, mazăre boabe, pătrunjel verde tăiat, mărunt, puțină supă de vacă, acoperind cratița să se prăjească năbuşit.

După ce s'au prăjit, le punem peste carnea prăjită adăugându-i puțină supă sau apă, sarea trebuincioasă şi lăsând să fearbă puțin.

Facem un răntaş dintr'o lingură unt şi o lingură de făină, când s'a rumenit îl subțiem cu puțină supă de vacă sau apă, mestecând să nu se facă cocoloaşe şi pus peste mazărea cu carne şi din nou lăsate să fearbă, până scade puțin, apoi servit.

Dacă vrem să facem mazăre cu carne în mod franțuzesc atunci nu facem râtaş, ci punem într'o ulcică mică gălbinuşuri de ou, 3—4 linguri lapte dulce şi le bate bine cu furculița şi înainte de a servì, punem din ulcică tot câte puțin în mazăre cu mâna stângă, iar cu dreapta mestecând să nu se opărească ouăle, lăsând să se înfierbânte, dar să nu fearbă, şi imediat servit.

Dacă vrem să o preparăm cu mazăre conserve, nu o mai

prăjim năbuşit, ci o punem imediat peste carnea prăjită.

Să nu uităm însă să-i scurgem zeama, înainte de a o pune în mâncare.

405. **Pui cu mazăre păstăi.**

Se face ca şi mazărea boabe. In locul cărnei de pui putem pune carne de viței sau miel.

406. **Pui cu conopide.**

Puiul curățit, spălat şi tăiat în bucăți, îl sărăm şi îl prăjim năbuşit într'o cratiță acoperită, cu o lingură unt şi puțină supă de vacă, până devine frumos rumen.

Facem un râtaş dintr'o lingură unt, cu 2 linguri făină ; când acesta este bine rumen, îl subțiem cu supă de vacă, şi pus peste bucățile de carne, mai adăugând puțină sare şi pătrunjel verde tăiat mărunt şi lăsate să fearbă.

Până atunci desfacem o conopidă în roze mai mici, le curățim de coajă şi le ferbem puțin în apă, apoi strecurându-le prin sită, le punem în sosul cu carne, cu puțină coajă rasă de lămâie şi din nou lăsate să fearbă.

Inainte de a servì la masă, mai adăugăm 2 linguri smântână şi zeama de la o lămâe.

407. **Pui cu pătlăgele roşii.**

Prăjim puiul năbuşit ca şi mai sus ; după aceea facem un sos de patlagele roşii (vezi sosuri) şi pus peste pui, mai adăugând pătrunjel verde tocat. Inainte de a-l servì mai adăugăm 2 linguri smântână şi garnisit cu găluşti, piftele de cartofi, sparanghel, etc. (Vezi la garnituri).

408. **Pui cu fasole verde.**

Se pregăteşte ca şi puiul cu mazăre verde, numai că aici, în râtaş punem usturoi tăiat mărunt, puțină foia de ardei, şi acrit cu oțet; zahăr nu punem.

409. Pasere cu castraveţi muraţi.

Raţa, gâsca (boboc), sau puiul curăţit şi sărat, frigem, pus pe o tavă în cuptor, după aceea tăiat în bu căţi.

Punem într'o cratiţă, un strat de castraveţi murat în apă, curăţiţi de coaje şi tăiaţi în cuburi mici ; pest castraveţi punem un strat de carne de pui (raţă, gâscă etc.), friptă, apoi iar un strat de castraveţi şi iar carn friptă, aşa că stratul deasupra să fie cel de castraveţi.

Facem un sos de ceapă, dar ceva mai subţire ca d regulă (vezi la sosuri) şi fără zahăr, în care punem pu ţin pătrunjel verde tocat, pe care după ce a fert puţin punem peste castraveţii cu carne, mai adăugând şi pu ţin bulion de patlagele roşii, şi lăsat să fearbă, pân scade, servit.

410. Dovlecei umpluţi cu carne.

Curăţim de coajă dovlecei tineri, pe cari îi scob cu cuţitul (fig. 72), apoi umpluţi cu tocătură de mi (vezi la tocătură) şi îi prăjim puţin, în 1—2 linguri u (untură), ferbinte ; după aceea puşi într'o cratiţă peste ei, supă de vacă să fearbă acoperiţi. Când sunt proape ferţi, facem un rântaş dintr'o lingură untură (sa unt) şi o lingură făină ; când făina este rumenă, pune o ceapă, tăiată mărunt, să se prăjească rumen şi aceast mai adăugând un vârf cuţit boia de ardei, îl subţie cu puţină supă de vacă, şi pus peste dovlecei, lăsând mai fearbă, până le scade zeama pe jumătate.

Inainte de a servi la masă, îi acrim cu zeamă d lămâie, şi puşi pe o farfurie mare şi peste ei, 3—4 lingu smântână, sau iaurt, serviţi.

411. Sărmăluţe din frunză de viţă.

Culegem frunze tinere de viţă, le punem una pest alta, le opărim cu apă ferbinte, apoi scoase şi puse apă rece.

Punem pe fiecare frunză, tocătură de miel sau de el (vezi la tocătură), şi o învelim cu frunza bine, să se desfacă ; după aceea puse într'o cratiţă una lângă ta, iar peste ele jumătate vin alb şi tot atâta supă de acă, dar aşà ca sărmăluţele să fie acoperite ; după eea le adăugăm puţină sare, frunze de pătrunjel şi de ărar tocate mărunt toate, coaja rasă de la o jumătate mâie, şi acoperim cratiţa, să fearbă încet.

Când sunt aproape ferte, facem un rântaş dintr'o ngură unt cu o lingură făină ; când este rântaşul ru- en, îi subţiem cu supă de vacă şi îl punem peste săr- măluţe, scuturând cratiţa bine, şi din nou lăsate să mai arbă puţin.

Inainte de a le servì, le acrim cu zeamă de lămâie, otându-le una câte una, cu o lingură de lemn, pe o rfurie mare şi punând puţin sos peste ele, precum şi 4 linguri smântână, sau iaurt, servite.

Frunzele de viţă sunt bune numai în luna Mai, şi ari n'au fost stropite cu apă de cupru.

412. Pătlăgele roşii umplute.

Alegem şi spălăm pătlăgele rotunde tari şi nu prea apte ; tăem din fiecare câte un capac, dar nu de tot, scobim de sâmburi şi umplem cu tocătură de miel sau el (vezi la tocătură) ; închidem capacul, după aceea punem pe o tavă de aramă bine cositorită şi curată, lângă alta, sau într'o cratiţă nu adâncă.

Facem un rântaş dintr'o lingură unt, sau untură şi lingură făină ; când rântaşul este rumen, mai punem o apă tăiată mărunt, să se rumenească şi aceasta, puţină oia de ardei, şi subţiat cu supă de vacă şi zeama din tlagele scobite, ferte şi strecurate, apoi pus peste tlagelele umplute, aşa ca să le acopere ; deasupra presărăm frunze de pătrunjel tocat şi puse în cuptor să oacă până le scade zeama ; după aceea le scoatem, o lingură de lemn, tot câte una, dar cu băgare de eamă să nu le stricăm şi le punem pe o farfurie mare,

una lângă alta, punând peste ele sosul din tavă subțiat puțin și servite, sau ca garnitură, când nu punem sosul din tavă, peste ele.

413. **Ardei umpluți.**

Ardeii grași curățiți cu linguriţa de sâmburi și de vi- nele usturoase, îi ținem ca 5 minute în apă clocotindă, apoi scoși și puși în apă rece ; după aceea umpluți cu tocătură de miel sau de vacă (vezi la tocături), și puși într'o cratiță unul lângă altul, iar peste ei, jumătate supă de vacă și tot atâta bulion de patlagele roșii, așa ca să- acopere, puțină sare și frunze de pătrunjel tăiate mărunt acoperind cratița, să fearbă ; când sunt aproape gata punem peste ei un rântaș rumen din : o lingură untură o lingură făină și o ceapă mică, tăiată mărunt și rume prăjită, puțină boia de ardei, apoi din nou lăsate s fearbă puțin până scade ; pe urmă îi scoatem pe o far furie, mare cu o lingură de lemn iar sosul subțiat cu sup de vacă sau cu apă, pus peste ei, și deasupra mai punem câteva linguri smântână, apoi serviți.

414. **Mere umplute.**

Facem o tocătură din ½ kgr. carne de miel, sau d mușchi de vacă ; prăjim 2—3 cepe tăiate mărunt; într lingură unt, sau untură, peste care punem și carnea t cată, sarea trebuincioasă și lăsat să se prăjească bine după aceea lăsată să se răcească și din nou o tocăm apoi îi mai adăugăm o mână stafide, mici negre, o li gură zahăr pisat, puțină scorțișoară și cuișoare pisat toate bine mestecate.

Curățim 10—12 mere de coajă, le scobim de sâ- buri luând puțin și din miez, și umplute cu compoziția sus și puse pe o tavă bine cositorită (sau de pământ cu supă de vacă și vin alb, cât să le acopere, puse cuptor să se coacă până le scade zeama pe jumătat după aceea puse pe o farfurie mare, cu o lingură de lem însă fără a le strică și servite.

415. **Gulii umplute.**

Curățim de coajă gulii tinere, le scobim cu cuțitul (fig. 72), așa ca să rămână de jur-împrejur groase ca un creion și le umplem cu tocătură de miel, sau de viţel, apoi puse într'o cratiță largă, dar nu adâncă, una lângă alta și punând peste ele, atâta supă de vacă, cât să le acopere, mai punând și frunze de pătrunjel verde, to- cate, acoperim cratița să fearbă.

Până atunci facem un rântaș rumen, dintr'o lingură de unt și o lingură făină ; după ce s'a rumenit, punem și o lingură zahăr pisat să se rumenească, și subțiat cu puțină supă de vacă și pus peste gulii, mai adăugând și coaja rasă dela o lămâe, scuturând cratița bine, lăsat să fearbă până scade puțin ; înainte de a servi adăugăm 2 linguri smântână.

416. **Țelină umplută.**

Se prepară tot ca guliile umplute, însă nu punem coajă rasă de lămâe.

417. **Cartofi umpluți.**

Se prepară ca și țelina umplută.

418. **Praz umplut.**

Curățim prazul și îl tăiem în bucăți ca un deget de lungi; fiecărei bucăți îi scoatem miezul rămânând prazul ca o țeavă, pe care apoi îl umplem cu tocătură de miel sau de viţel (vezi tocături) și așezate într'o cratiță, una lângă alta. Facem un sos de ceapă (vezi la sosuri), și îl punem peste praz, lăsând să fearbă până scade puțin. Înainte de a-l servì mai adăugăm 2 linguri smântână.

419. **Varză cu carne.**

Luăm 2—3 verze acre, le desfacem în foi, tăindu-le foarele dela fiecare foaie, apoi le punem una peste ta, le facem sul și cu un cuțit ascuțit, le tăiem ca pe ţei.

Tocăm mărunt o bucată slănină proaspătă cu 2 cepe ; din această tocătură jumătate o punem într'o cratiță, peste ea punând un rând de varză, peste varz carne de porc (coaste, grumaji, etc.), tăiată în bucăți peste ea punem un nou strat de varză, peste varză pu nem iar carne, apoi iar varză și peste varză cealaltă ju mătate tocătură, 15—20 boabe piper, punem peste varz jumătate apă și jumătate zeamă de varză, acoperim cra tița și o lăsăm să fearbă ca 2 ceasuri încet, îi mai adău găm puțin bulion și lăsat să fearbă din nou ca 15 minut apoi servită.

Pentru 2—3 verze punem 2 kgr. carne de porc.

420. Sarmale de varză acră.

Desfacem o căpățână mare de varză acră în fo tăind cotorul fiecărei foi și le umplem cu tocătură, d carne de vacă sau mai bună, de porc (vezi la tocătu și așezate într'o oală de pământ, cu câteva felii de sl nină proaspătă și câteva bucăți de carne de porc și vacă, precum și câteva boabe de piper ; după aceea u plem oala cu zeamă de varză, care fiind prea acră, slăbim cu apă și acoperind oala lăsată să fearbă înc timp de 2—3 ceasuri, scuturând-o, din când în când, nu se ardă. In varza tăiată să nu uităm a adăuga și p țină slănină veche, tocată mărunt, care îi dă un gu plăcut.

421. Sarmale de varză albă, dulce.

Desfacem o căpățână de varză, în foi, le opăr lăsându-le să stea până se moaie bine, apoi urmăm și cu sarmalele de varză acră, numai că peste aces punem bulion de patlagele roșii, mai adăugând c sunt ferte și un rântaș rumen, în care am pus ca un v de cuțit boia de ardei, lăsând să mai fearbă puțin și s vite.

Gă o încercăm această peporație cu varză dacă e bună

422. Varză nemțească în formă (musaca)

Opărim foile de varză nemțească, tăindu-le cotoarele din mijlocul foilor, le limpezim cu apă rece, și lăsate să se scurgă. Ungem bine cu unt o formă, sau o cratiță, punem un rând (strat) de foi de varză, constând din 5—6 foi, peste acest rând punem șuncă feartă și tăiată în cuburi ; peste șuncă punem două linguri smântână, apoi presărat pesmet pisat.

Punem din nou un strat de foi de varză, apoi punem un strat de tocătură de carne de vițel friptă (vezi la tocături) ; punem din nou un rând de foi de varză, un rând de șuncă, două linguri de smântână și pesmet pisat, până se umple forma, dar așa ca deasupra să fie smântâna și untul cu pesmet pisat, apoi coaptă în cuptor ca 3 sferturi de ceas. După ce s'a copt o răsturnăm pe o farfurie mare, rotundă, și servită.

423. Varză nemțească umplută.

Curățim 2—3 verze, mici, de frunzele de deasupra, apoi le ferbem în apă ca 10 minute, le scoatem și le punem în apă rece ; de aici scoatem câte una și o punem pe scândură să stea pe cocean și îi desfacem (răsfirăm frunzele) foile, așa ca să putem pătrunde până la inimă, apoi cu tocătură de carne de vacă, sau de miel, umplem spațiul între fiecare foaie, adunând foile iar spre centru și formând astfel, iar varza întreagă o legăm cu o ață, cruciș și curmeziș ; astfel urmând cu toate verzele, apoi, puse într'o cratiță adâncă și peste ele supă de vacă, cât să le acopere, lăsându-le să fearbă încet și acoperit, timp de 2 ceasuri, când le adăugăm un rântaș rumen, din 2 linguri untură, o lingură făină și coaja rasă dela o lămâie.

Inainte de a servi scoatem varza, una câte una pe scândură și o desfacem de ațe, cu băgare de seamă să nu o stricăm, și puse pe o farfurie mare rotundă, iar sosul acrit cu zeamă de lămâie, înmulțit cu 3—4 linguri smântână, strecurate peste varză și servit.

424. Conopidă cu unt.

Ferbem o conopidă întreagă, sau mai multe mici, t
apă, bine înţeles după ce le-am curăţit de coajă cât ne-
fost posibil.

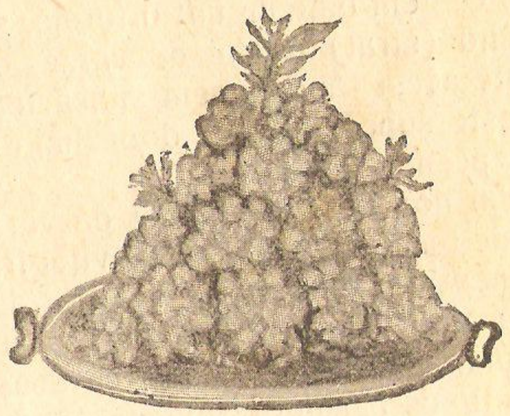


Fig. 135.

Prăjim în 2 linguri unt, 4 linguri pesmet pisat, pâ
se rumeneşte, apoi muiem rozele conopidei în pesm
prăjit, le aranjăm pe o farfurie mare, le opărim cu u
ferbinte şi garnisindu-le cu pătrunjel verde, servite.

425. Piree de cartofi.

Curăţim de coajă 1 kgr. de cartofi făinoşi, îi tăi
bucăţi, punem apă peste ei, cât să-i acopere şi îi ferb
până se moaie. Când sunt aproape ferţi, punem şi sa
necesară. După ce s'au fert, le strecurăm apa, zdrob
cu o lingură de lemn şi-i mestecăm bine ca să nu
mâie cocoloaşe, sau îi dăm prin sită. Punem în ei o
gură de unt proaspăt şi un pahar de lapte, dar nu ch
plin, mestecându-i din nou bine şi lăsându-i să fea
puţin şi imediat serviţi. E de observat că pireul făcut
e bine să stea, de aceea nu-l preparăm cu mult înai
de a-l servi. Putem pune şi puţin zahăr pisat, după pl

426. Piree de mazăre verde boabe.

Prăjim năbuşit boabe de mazăre verde, intr'o
gură de unt, o lingură de zahăr pisat, pătrunjel ve

tocat, puţină sare şi supă de vacă. Când boabele sunt
moi, le dăm prin o sită mai rară, adăugându-le 2 gălbe-
nuşuri de ou bătute cu o jumătate păhar lapte dulce,
toate bine mestecate şi lăsate să se înferbânte, dar să nu
fiarbă, şi garnisite cu creeri prăjiţi, ouă umpiute, mor-
covi imitaţi (vezi la garnituri), servim.

427. Spănac.

Curăţim de cotoare 1 kgr. spănac, gras, îl spălăm în
mai multe ape şi îl lăsăm să se scurgă. Punem într'o
oală mare 2 kgr. apă să fearbă şi când ferbe, punem şi
spănacul să fearbă în clocot de 5—6 ori, apoi il strecu-
răm prin sită, punând apă rece peste el şi îl lăsăm să se
scurgă bine ; după aceea îl stoarcem bine între mâini, şi
îl tocăm mărunt, pe o scândură.

Facem un râncaş din 1½ lingură unt, sau untură cu
o lingură făină şi când este rumen, îi adăugăm ½ căpă-
nă usturoi, tocat mărunt, mestecându-l odată, fără a-l
mai lăsa să se prăjască peste ei punem spănacul tocat,
lăsând să se prăjască puţin, apoi îl subţiem cu lapte
dulce, sau cu supă de vacă, ca de un sos, mestecând să
nu se facă cocoloaşe, adăugându-i sarea trebuincioasă,
şi lăsându-l să fearbă ca 10 minute, şi îndată servit, pu-
nând peste ochiuri nemţeşti (vezi la ochiuri nemţeşti),
sau cârnăţei de creeri, cârnăţei de clătite (vezi la cârnă-
ţei), sau felii de franzeluţă muiate mai întâi în lapte
dulce, apoi în ouă bătute şi coapte în untură ferbinte.

428. Musaca de patlagele vinete.

Tocăm 1 kgr. carne de vacă, sau de miel, foarte
mărunt. Prăjim 8—10 cepe tăiate mărunt, în 2 linguri
untură, până se rumenesc, punem apoi în carnea tocată
sare, piper şi lăsată să se prăjească şi acestea, apoi
luate dela foc.

Tăem 4—5 patlagele vinete, în felii ca un deget de
groase, le ferbem (ca 5 minute) în apă sărată, apoi

scoase din apă şi puse pe scândură, svântând fieca
felie într'un şervet şi date prin făină, prăjite în unt fe
binte până se rumenesc.

Ungem o cratiţă cu unt, punem un rând de patl
gele prăjite, peste ele, un rând de tocătură, etc., urmâ
până punem toată carnea şi patlagelele ; după aceea
dăugăm supă de vacă şi bulion de patlagele roşii, păr
egale, cât să le acopere, şi puse în cuptor să se coa
până le scade zeama; înainte de a servi, batem într'
castron un sfert kgr. smântână, 4 gălbenuşuri de ou şi
punem peste musaca, lăcându-o puţin în cuptor, ap
răsturnată pe o farfurie mare, rotundă şi servită. In c
când n'am avea smântână, ne servim de lapte dulce.

429. **Musaca de cartofi.**

Tocăm 1 kgr. carne de miel, sau carne de vacă, d
foarte mărunt ; prăjim în 2 linguri untură (sau unt) 8
10 cepe tăiate mărunt, până se rumenesc, punem apoi
carnea tocată, sarea trebuincioasă, puţin piper, şi lăs
să se prăjească.

Curăţim de coajă 8—10 cartofi mari, îi spălăm
svântaţi cu un şervet, tăiaţi în felii, săraţi şi prăjiţi
unt (sau untură), pe ambele părţi. Ungem o cratiţă
unt sau cu untură, punem un rând de cartofi prăjiţi,
rând carne prăjită, urmând până le punem toate, a
punem peste ele supă de vacă şi bulion de patlagele r
părţi egale, cât să le acopere şi puse în cuptor să
coacă până le scade zeama; înainte de a le servi fa ma
batem, într'un castron, un sfert kgr. smântână cu 4 găl
nuşuri de ou şi le punem peste musaca, lăsându-o în
puţin în cuptor, apoi răsturnată pe o farfurie mare,
tundă, iar deasupra mai punând 2—3 linguri smântâ
o servim.

430. **Chiftele marinate.**

Tocăm 1 kgr. carne de miel, de viţel sau de va
mai adăugându-i 2 cepe tăiate mărunt şi prăjite când

mai adăugăm puţină sare, piper, o bucată pâine, muiată în apă şi bine stoarsă, pătrunjel verde, tăiat mărunt şi 1—2 ouă; toate acestea bine mestecate într'un castron. Din această compoziţie formăm cu mâinile şi cu puţină făină chiftele, pe cari le frigem în untură ferbinte, pe ambele părţi.

După aceea le punem într'o cratiţă, iar peste ele, punem un sos de vânat (vezi la sosuri), în care am mai pus şi puţin bulion de patlagele roşii şi lăsate să mai fiarbă puţin în acest sos şi servite ; pot fi servite şi fără sos, lângă piree de cartofi, mazere boabe, etc.

431. **Ghiveci.**

Tăiem în bucăţi 1 kgr. carne de vacă, din spată, sau de viţel, miel, etc., o sărăm, şi lăsăm să stea puţin. Punem într'o cratiţă 2 linguri untură şi când s'a înfierbântat punem şi bucăţelele de carne şi 1 kgr. ceapă tăiată mărunt, acoperind cratiţa, o lăsăm să se prăjească încet năbuşit, adăugându-i din când în când, când i-ar scade zeama, puţină supă de vacă, să nu se arză, până se rumeneşte. Curăţim o ţelină, un morcov, un pătrunjel, toate tăiate în felii subţiri, curăţim puţină mazăre boabe, câţiva ardei roşii şi verzi tăiaţi în bucăţi, varză dulce tăiată mai mare, 2 pătlăgele vinete curăţite, după ce mai întâi le-am fert puţin în apă sărată şi le-am lăsat pe o sită să se svânte, una sută bame curăţite, după ce s'a prăjit, îi adăugăm şi carnea, piper pisat, pătrunjel, roşii, precum şi 3—4 dovlecei curăţiţi şi tăiaţi în bucăţi.

Punem în altă cratiţă 2 linguri de untură şi când s'a încins, punem toate zarzavaturile de mai sus, cu puţină supă de vacă, precum şi sarea trebuincioasă. Acoperim cratiţa, lăsând să se prăjească, încet năbuşit, adăugându-i din când în când câte puţină supă de vacă. După ce s'a prăjit, îi adăugăm şi carnea, piper pisat, pătrunjel verde tăiat mărunt şi 3—4 cartofi curăţiţi, spălaţi, tăiaţi felii subţiri, punând peste tot zeamă de pătlăgele

roşii şi lăsate să fearbă până le scade puţin zeama, apoi puse în vasul de pământ pentru ghiveci şi deasupra punem pătlăgele roşii tăiate felii, dăm vasul în cuptor să se rumenească puţin şi servite la masă cu vas cu tot.

432. Stufat cu carne de miel.

Tăem în bucăţele 1 kgr. carne de miel, sau de viţel şi le sărăm ; punem într'o cratiţă o lingură untură, în care, când se încinge, punem şi bucăţelele de carne, 2 cepe tăiate mărunt şi lăsate să se prăjească încet, nă- buşit, cu cratiţa acoperită.

Curăţim 50—60 fire ceapă verde, tânără şi vreo 20 fire de usturoi pe cari le opărim şi fiecare fir îl facem coroniţă şi le prăjim puţin într'o lingură untură.

Aşezăm într'o cratiţă un rând din carnea prăjită, un rând din zarzavatul opărit, repetând până isprăvim, a- dăugându-le puţin pătrunjel verde tocat, mărunt, puţină sare, supă de vacă şi zeamă de pătlăgele roşii, părţi e- gale, în aşa fel ca să le acopere şi lăsat să fearbă pu- ţin. Până ferb, facem un sos de usturoi (vezi la sosuri) în care adăugăm puţină boia de ardei şi-l punem peste stufat, lăsându-l din nou să mai fearbă puţin, apoi servit.

433. Ţelină cu carne.

Ferbem supă de vacă ca de regulă, dintr'un kgr. şi jumătate carne de vacă; după ce s'a fert, carnea o scoa- tem pe o scândură, o tăem în bucăţi şi o prăjim într'o lingură de untură.

Curăţim 4 ţeline mari, le tăem în bucăţi mici şi prăjite în o lingură untură. După ce s'a prăjit îi adăugăm carnea prăjită, pătrunjel verde tocat, sarea trebuin- cioasă, şi punând peste ea supă de vacă, o lăsăm să fearbă.

Facem un sos de ceapă (vezi la sosuri), în care punem puţină boia de ardei şi-l punem peste ţelina

carne şi din nou lăsat puţin să fearbă, apoi servit. Tot aşa putem face şi cu carne de miel sau de viţel, însă prăjită năbuşit.

434. Carne de vacă cu masline.

Punem ½ kgr. masline în apă rece să stea peste noapte ca să le tragă sarea.

Ferbem o supă ca de regulă, din 1½ kgr. carne de vacă ; după ce carnea este fiartă o scoatem pe o scân- dură şi o tăem în bucăţi, şi prăjită într'o lingură untură ferbinte, adăugându-i maslinele precum şi un sos de ceapă (vezi la sosuri), în care am pus şi un păhar de vin şi pătrunjel verde tocat, lăsându-le să fearbă până scade seama ca de un sos potrivit, apoi servit ; supa rămasă o întrebuinţăm ca supă, în care ferbem tăieţei, frecăţei, orez, etc.

435. Macriş sau ştevie cu carne.

Ferbem supa, ca de regulă, din 1½ kgr. carne de vacă ; după ce carnea este fiartă, o tăem în bucăţi şi o prăjim în o lingură untură ferbinte. Curăţim macrişul sau ştevia de cotoare, spălându-le în mai multe ape şi opărite cu apă fiartă, strecurate prin sită şi lăsate să se scurgă bine.

Prăjim, într'o lingură untură, 2—3 cepe, tăiate mă- runt, precum şi macrişul, sau ştevia dar puţin, apoi le punem peste carnea prăjită, adăugându-le şi un sos de făină (dintr'o lingură untură cu 2 linguri făină), puţină supă de vacă şi bulion de pătlăgele roşii, părţi egale, sarea trebuicioasă şi pătrunjel verde tocat, lăsându-le să fearbă până le scade zeama şi rămâne ca de un sos potrivit, apoi servit. Această mâncare o putem pregăti şi cu carne de miel, pe care o prăjim năbuşit.

436. Carne cu cartofi.

Ferbem supă de vacă, ca de regulă ; după ce este fiartă, carnea o tăem în bucăţi şi o punem într'un sos

de ceapă (vezi la sosuri), în care mai adăugăm, o foaie dafin, 10 boabe piper şi tot atâta inibahar, lăsându-le să mai fearbă puţin.

Până atunci ferbem 10—12 cartofi, îi curăţim de coajă, îi tăiem în felii, îi sărăm şi puşi în sosul cu carne, mai adăugând şi puţină supă de vacă, precum şi 2—3 linguri oţet de vin, mai lăsându-le să fearbă puţin, dar mestecându-le să nu se ardă, apoi servit.

437. **Mazăre bătută.**

Punem, ½ kgr. mazăre uscată, aleasă, cu o mână fasole albă aleasă, în apă să stea peste noapte, cu o linguriţă de cenuşe, legată într'o bucată de pânză şi lăsată în apă ; a doua zi strecurăm apa, iar cenuşa o aruncăm punând mazărea să fearbă în altă apă.

După ce a fert bine, o dăm prin sită (fig. 84), aşa că toată coaja îi rămâne în sită ; în caz că este prea subţire, o mai lăsăm să fearbă, până devine ca un aluat moale, când îi mai adăugăm sarea trebuincioasă, după aceea o luăm de pe foc şi o batem bine cu o lingură de lemn, până se face ca spuma şi pusă pe o farfurie mare în formă de movilă, iar peste ea, presărăm multă ceapă prăjită, în unt-de-lemn, sau în untură şi servită cu mici de varză acră.

438. **Fasole bătută.**

Se pregăteşte tot ca mazărea bătută.

439. **Sarmale de post.**

Punem într'o cratiţă ¼ kgr. untdelemn, 8—10 cepe tăiate mărunt, să se prăjească puţin până încep să se îngălbeni, apoi punem şi ¼ kgr. orez spălat să prăjească puţin, adăugând şi ¼ kgr. apă şi lăsate să fearbă până scade toată apa; după ce s'a răcit, îi adăugăm puţină sare şi piper.

In timpul acesta desfacem foile de varză acră şi le tăiem cotoarele ; punem câte o lingură de orez în fiecare foaie, făcându-le sarmale. Punem sarmalele într'o cratiţă una lângă alta, iar peste ele puţină zeamă de varză şi apă cât să acopere sarmalele lăsând să fearbă puţin, când le adăugăm bulion de pătlăgele roşii, puţin untdelemn şi din nou lăsate să fearbă până scade ; apoi servite calde sau reci.

440. **Bob de post.**

Ferbem în apă 1 kgr. păstăi de bob cu 4—5 cepe mari, tăiate în felii şi mult pătrunjel verde tăiat mărunt; după ce sunt ferte le scurgem apa, dar nu de tot, punându-le pe o farfurie mare şi după ce s'au răcit, le presărăm cu sare, punând peste ele mult untdelemn fin şi puţin oţet de vin, sau zeamă de lămâie şi servit.

441. **Anghinare de post.**

Se prepară ca şi bobul verde, cu deosebirea că anghinare o curăţim de coajă şi miezul îl stropim cu zeamă de lămâie. In locul oţetului punem tot zeamă de lămâie.

442. **Dovlecei de post.**

Curăţim de coajă 5—6 dovlecei, mici tinerei, îi ferbem în apă sărată, cu 3—4 cepe tăiate în felii şi pătrunjel verde tăiat mărunt ; când dovleceii s'au fiert, scurgem zeama, dar nu de tot, punând dovleceii pe o farfurie lungă să se răcească, dar cu ceapă cu tot.

După ce s'au răcit, tăiem fiecare dovlecel în două, punând peste ei undelemn fin şi zeamă de lămâie şi servit.

443. **Iman Baeldi sau pătlăgele vinete, turceşte preparate.**

Curăţim dealungul, din distanţă în distanţă, 5—6 pătlăgele vinete, mici şi tinere, le lăsăm să fearbă nu-

mai în 2—3 clocote, le scotem şi le punem în apă rece să se răcească.

Prăjim, într'o cratiţă, un sfert kgr. untdelemn, 5—6 cepe tăiate mărunt, şi după ce s'au rumenit, punem un vârf de cuţit boia de ardei, pătrunjel verde tăiat mărunt, însă mai mult ca de obicei, mai adăugăm şi 4—5 pătlăgele roşii, curăţite de coajă şi de seminţe, tăiate în bucăţi, puţină sare şi piper, toate lăsate să se prăjească puţin şi să se răcească.

Scoatem pătlăgelele vinete din apă rece, le crestăm pe locurile unde au fost curăţite dealungul în 3—4 locuri şi în fiecare crestătură punem din compoziţia de sus apoi împănând fiecare pătlăgea şi cu 3—4 căţei de usturoi, le punem în cratiţă peste restul de compoziţie cu care am umplut pătlăgelele, lăsate să se prăjească puţin ; după aceea le mai adăugăm zeamă de pătlăgele roşii şi puţin untdelemn, acoperind cratiţa, lăsate puţin să fearbă ; după ce s'au fert, deşărtate pe o farfurie lungă, lăsate să se răcească, şi servite, reci.

444. **Pătlăgele vinete, tocate.**

Coacem pe jăratec 5—6 pătlăgele vinete, tinere dar iute, ca să rămână albe ; le curăţim imediat de coajă şi spălate, puţin pe din afară în apă rece şi numai decât tocate, pe o scândură, cu un cuţit de lemn, anume spre acest scop ; apoi puse într'un castron şi bătute, dându-le sarea trebuincioasă, untdelemn mult şi din nou bătute, apoi le adăugăm o ceapă rasă şi oţet sau zeamă de lămâie, după plac, mestecându-le din nou toate bine şi servite.

CAPITOLUL IX

RASOLURI ŞI FRIPTURI

445. OBSERVAŢIUNI

Orice carne, destinată pentru friptură, să nu o spălăm, ci numai ştearsă bine cu un şervet curat, şi sgâriată cu cuţitul ; tot asemenea, să căutăm ca carnea pentru friptură, să fie friptă într'o bucată, căci atunci este mai gustoasă.

Atât rasolul, când ferbe, cât şi friptura în cursul frigerei, să nu o înţepăm (străpungem) cu furculiţa, căci prin aceasta îşi perde tot sucul şi gustul, rămânând carnea tare şi aţoasă.

Orice carne am frige, sau am frige năbuşit, să punem peste ea, când ar cere trebuinţa, apă ferbinte şi niciodată apă rece, căci apa ferbinte opărind sucurile cărnei, cari sunt la suprafaţă, formează prin aceasta un fel de scut care nu lasă să se scurgă din carne sucurile, făcând să rămână acela în carne, din care cauză carnea va fi mai moale şi mai gustoasă.

Totdeauna trebuie să avem la îndemână o oală mai mică cu supă de vacă adică : după ce am împărţit carnea de vacă pentru supă şi pentru friptură ; orice oase, fie de vacă, fie de pasăre şi rămăşiţele de orice carne, le punem într'o oală cu apă aşa fel ca să acopere carnea, în care punem sare şi zarzavat, să fearbă ca pentru supă. De această supă ne servim punând la prepararea

mâncărilor, fripturilor, garniturilor, prăjite năbuşit, etc., în care vine adăugat câte puţină supă de vacă.

Carnea de vacă pentru friptură, pulpă de viţel, pulpă de berbec şi muşchii de vacă, înainte de a o frige să o batem puţin cu ciocanul de carne, căci atunci va fi mai fragedă.

Timpul necesar pentru frigerea cărnii de vacă, dela 2—3 kgr. într'o bucată, este 3 ceasuri, al muşchilor 2 ceasuri. Orice friptură, friptă năbuşit, mai întâi o frigem pe ambele părţi în untură sau în unt ferbinte, până se rumeneşte puţin apoi punând apă ferbinte, sau puţină supă peste ea, acoperind cratiţa, o lăsăm să se frigă încet, năbuşit ; adăugând din când în când, de câte ori va scădea zeama, câte puţină supă ; fripturile năbuşite fripte se pregătesc mai iute decât cele fripte în cuptor, aşa de ex. : până când o carne se frige în 3 ceasuri, tot acea carne se frige năbuşit numai în 2 ceasuri, etc.

Cotletele de viţel, de miel, şniţel, biftec, etc., fripte în unt, sunt mai fragede decât fripte în untură.

Orice friptură (carne), să fie sărată cu un ceas înainte de a o pune să se frigă.

Untura rămasă, după orice friptură, să o păstrăm într'un vas mai mic, căci este foarte bună pentru sosuri şi pentru a prăji năbuşit zarzavaturile, precum şi pentru supele de legume.

De fiecare persoană socotim la o mâncare un sfert kgr., carne ; un pui fript ajunge la 3 persoane, un porumbel la 2 persoane ; o raţă la 6 persoane ; un capon sau o gâscă la 10 persoane ; o potârniche la 2 persoane ; o becaţe la 2 persoane ; o spinare de iepure cu pulpele ei la 6 persoane ; un cocoş de munte ajunge la 6 persoane ; un fasan la 6 persoane ; un curcan la 8—10 persoane, o prepeliţă pentru o persoană.

446. **Rasol nemţesc.**

Carnea de vacă, feartă în supă, numită rasol nemţesc, o tăem în bucăţi potrivite, le aranjăm dealungu

într'o farfurie lungă, iar de jur-împrejur o garnisim din distanţă în distanţă cu orez, morcovi, ciuperci, etc., toate prăjite separat şi năbuşit, apoi servită cu un sos după plac (vezi la sosuri), punând peste carne, câteva linguri de supă.

447. **Rasol în roladă.**

Luăm carne de vacă de pe 4—5 coaste, o ştergem, cu un şervet curat, apoi făcută roladă într'o bucată şi legată cu o aţă, feartă în supă ca de regulă ; când vrem să servim scoatem rolada pe o scândură, desfăşurăm aţa şi tăem carnea de-acurmezişul în felii ca un deget de groase şi aranjate pe o farfurie lungă, felie lângă felie, aşa ca să apară rolada ca întreagă şi garnisindu-o de jur-împrejur cu zarzavaturile ferte în supă şi tăiate cu cuţitul universal (fig. 71), cu sfecle roşii, griş prăjit, măruntaie de miel prăjite (vezi garniturile), servite cu sos după plac (vezi la sosuri).

448. **Rasol delicios.**

Tăiem mărunt 150 gr. slănină proaspătă, o punem într'o cratiţă să se topească, mai adăugând o ceapă tăiată mărunt precum şi 100 gr. şuncă crudă şi tăiată mărunt ; după ce s'au prăjit puţin, punem peste ele un pahar mare de vin alb, sarea trebuincioasă şi puţin piper pisat, acoperind cratiţa şi lăsând să se frigă năbuşit încet, timp de o jumătate de ceas, când îi mai adăugăm ca un pahar bulion de pătlăgele roşii şi tot atâta supă de vacă, o foaie de dafin precum şi carnea de vacă feartă şi tăiată în felii, lăsând să fearbă toate ca un sfert de ceas.

După aceea scoatem feliile de carne, le aranjăm pe o farfurie lungă, iar sosul îl strecurăm peste ele şi garnisind de jur-împrejur cu orez prăjit năbuşit, sau cu cartofi noui întregi, prăjiţi (vezi la garnituri), servite.

449. Rasol fript.

Carnea de vacă, feartă în supă, o scoatem şi o punem într'un castron, curăţindu-o de toate oasele.

Punem într'o cratiţă, o lingură untură să se înfierbinte, când punem în ea 7—8 cartofi ferţi, curăţaţi şi tăiaţi în felii, 4—5 sardele de Lissa curăţite, spălate şi tăiate mărunt şi peste ele 2 linguri orez fert în supă de vacă, şi peste orez punem 150 gr. şuncă slabă feartă şi tăiată mărunt, pe urmă aşezăm şi carnea de vacă (rasolul) ; peste carne punem un sfert de kgr. smântână şi puse în cuptor să se frigă iute la un foc bun, timp de un sfert de ceas. După aceea scoatem carnea pe o scândură, o tăiem în felii şi le aranjăm pe o farfurie rotundă în formă de coroană, iar în mijlocul farfuriei punem compoziţia rămasă din cratiţă, şi imediat servită cu orice sos după plac, de capere, etc.

450. Friptură năbuşită, de vacă.

Luăm 1½ kgr. carne moale de pulpă, într'o bucată, o ştergem bine cu un şervet curat, o batem puţin cu ciocanul (fig. 80), apoi o sărăm şi lăsată să stea o jumătate de ceas ; în acest timp, punem 2 linguri untură într'o cratiţă adâncă, să se înfierbânte, apoi punem şi carnea să se frigă iute pe ambele părţi, până se rumeneşte ; după aceea punem peste carne un păhar de apă, sau mai bine, supă de vacă, dacă este, însă ferbinte, şi o jumătate păhar de vin, acoperind cratiţa bine, pusă cam la marginea maşinei, să se frigă încet, năbuşit, timp de 2 ceasuri, având grijă ca, de câte ori i-ar scădea zeama, de atâtea ori, să-i mai adăugăm câte puţină apă, sau supă, căci altfel rămâne tare.

După ce s'a fript, o tăem în felii şi aranjate pe o farfurie lungă, încălzită, punând peste ele sosul în care s'a fript, scurgându-i grăsimea şi în locul ei adăugând puţină supă de vacă, apoi garnisite cu cartofi prăjiţi în untură, sau cu orez prăjit năbuşit, cu fasole verde prăjită năbuşit, etc., servită. Această friptură poate fi servită în loc de rasol.

451. Friptură împănată, de vacă.

Luăm 1½ kgr. carne moale de pulpă, o ştergem bine cu un şervet curat, o batem puţin cu ciocanul (fig. 80), o sărăm şi împănată cu făşii de slănină proaspătă, o frigem iute pe ambele părţi, în untură ferbinte, până se rumeneşte puţin. Punem apoi peste carne o ceapă, o jumătate ţelină şi un morcov, toate tăiate în felii, precum şi un păhar de vin, acoperind cratiţa şi ţinută cam la marginea maşinei, să se frigă năbuşit, dar încet, timp de 2 ceasuri, având grijă ca scăzându-i zeama, să-i mai adăugăm ca un păhar supă de vacă. După ce s'a fript, scoatem carnea şi o tăem în felii, aranjându-le de-alungul pe o farfurie lungă şi încălzită, iar sosul rămas în cratiţă, lăsat să se mai prăjească puţin, scurgându-i puţin grăsimea din el, iar restul înmulţit cu câteva linguri de supă, din nou îl lăsăm să mai fearbă puţin, apoi dres cu 2—3 linguri smântână, zeama dela o lămâie şi strecurat prin sită, peste feliile de carne, pe cari garnisindu-le cu cartofi prăjiţi, morcovi imitaţi, boabe de mazăre verde prăjite năbuşit, cârnăţei de creeri (vezi la garnituri), servite. Această friptură poate fi servită şi în loc de rasol.

452. Friptură de vacă, pregătită ca vânat.

Luăm 4—5 antricoate, într'o bucată, scoatem carnea din antricoate şi o sărăm bine, apoi lăsată să stea ca o jumătate de ceas; în timpul acesta, ferbem ½ kgr. oţet şi o jumătate kgr. apă cu o ceapă tăiată felii, 10 boabe piper, 10 boabe inibahar, 2 foi dafin şi le punem peste carne, aşezată într'un vas de pământ, acoperindu-l să stea 2 zile şi întorcând carnea odată, sau de două ori în fiecare zi. Oasele rămase din carne, le ferbem ca supă, pe care o întrebuinţăm la friptul năbuşit al cărnii.

A treia zi, scoatem carnea şi o frigem iute, puţin rumen, în untură ferbinte, punând peste ea câteva linguri din marinata în care a stat, precum şi tot atât supă de vacă, acoperind cratiţa şi lăsată să se frigă năbuşit, dar încet, timp de 2 ceasuri, având grijă ca, de câte ori i-ar scădea zeama, să-i mai adăugăm câte puţină supă de vacă, aşa ca nici odată să nu fie fără zeamă.

In altă cratiţă mai mică, facem un sos dintr'o lingură untură şi 2 linguri făină, lăsând să se prăjească rumen, în care rumenim şi o lingură zahăr pisat, când îi mai adăugăm puţină supă de vacă şi sosul rămas în cratiţa unde s'a fript, 5—6 boabe piper, tot atât inibahar, lăsându-le toate să fearbă puţin. In caz că sosul n'ar fi destul de acru, îl mai acrim cu zeamă de lămâie, apoi dres cu 2—3 linguri smântână, strecurat prin sită, peste feliile de carne, tăiate şi aranjate pe o farfurie lungă şi încălzită ; ca garnitură facem : morcovi imitaţi, cartofi prăjiţi (vezi la garnituri), găluşti de făină, iar peste feliile de carne, punem felii de lămâie şi astfel servite.

Această friptură poate fi servită în loc de rasol.

453. **Friptură de vacă, în roladă.**

Luăm de pe 4—5 coaste, carnea moale într'o bucată, care este ca un deget de groasă, o sărăm, o facem roladă şi o legăm cu o sforicică şi friptă iute într'o linguri untură ferbinte, cu o ceapă, una mică rădăcină morcov, alta de păstârnac şi una de pătrunjel, toate tăiate în felii, până devin rumene ; punem apoi puţină supă de vacă peste ele, precum şi 2—3 linguri oţet, acoperind cratiţa să se frigă încet năbuşit, ca 2 ceasuri, adăugând de câte ori i-ar scădea zeama, câte puţină supă de vacă.

După ce s'a fript, deslegăm sforicica, tăem carnea în felii ca degetul de groase şi le aranjăm pe o farfurie lungă şi încălzită, iar sosul strecurat peste ele şi garnisindu-le cu varză acră călită, sau cu varză dulce, morcov prăjit năbuşit (vezi la garnituri), salată, etc. servim.

Această roladă o putem face şi umplută cu tocătură şi iată cum: după ce am sărat carnea, o umplem cu o tocătură după plac (vezi la tocături), apoi legată cu o sforicică, urmând mai departe în tocmai ca mai sus. Această friptură poate fi servită şi în loc de rasol.

454. **Friptură picantă de vacă.**

După ce a fert carnea de vacă, ca 2 ceasuri în supă, o scoatem şi făcându-i o tăetură adâncă la o parte, o umplem cu următoarea tocătură : curăţim şi spălăm bine câteva sardele de Lisa, pe care le sdrobim bine cu o lingură de unt, o ceapă şi pătrunjel verde tocat ; cu această tocătură umplem tăetura făcută în carne, apoi ungem carnea pe toată suprafaţa ei, cu unt de sardele, (vezi la unturi).

Sdrobim din nou, alte 3—4 sardele de Lisa curăţite şi spălate, 3—4 gălbenuşuri de ou, 2—3 linguri smântână şi puse peste carne şi presărate cu pesmet pisat.

Tăem în felii o rădăcină morcov, o jumătate ţelină, una de păstârnac, alta de pătrunjel, o ceapă, câteva felii slănină proaspătă, toate puse într'o tigaie, iar peste ele aşezăm carnea şi pusă în cuptor să se frigă, din când în când adăugându-i câteva linguri supă şi puţină smântână, dar nu puse peste carne, ci numai peste feliile de zarzavat ; fiind carnea friptă, o tăem în felii, le aranjăm pe o farfurie lungă şi încălzită, iar sosul rămas în tigae, îl strecurăm peste feliile de carne şi garnisind cu franzelă umplută (vezi la assiete), servite.

Această friptură poate fi servită în loc de rasol.

455. **Roladă picantă de carne.**

Tăem felii din pulpă moale de vacă, cât se poate de late şi ca un deget de groase, le batem cu ciocanul de carne (fig. 80), dar fără a le sdrobi, sau strica, apoi

le sărăm ; facem o tocătură dintr'un sfert kgr. resturi de carne de pulpă cu 3—4 sardele de Lisa, curățite și spălate, o franzeluță muiată în lapte dulce și stoarsă și o lingură untură, toate acestea bine pisate în piuliță și mestecate cu 2 ouă întregi, sarea trebuincioasă și cu pătrunjel verde tocat. La caz că tocătura ar fi prea groasă, o subțiem cu 1—2 linguri smântână. După ce am aranjat mai multe felii de carne una lângă alta, în formă de pătrat mare, punem tocătura sus amintită peste suprafața pătratului, ca un deget de groasă, învârtind pătratul de carne, formând un sul, sau o roladă, pe care o legăm cu o sforicică. Această roladă o punem într'o cratiță adâncă, cu untură ferbinte, să se frigă până se rumenește puțin pe toate părțile ; apoi punem un păhar vin roșu, tot atâta și supă de vacă, o rădăcină morcov, una de pătrunjel, o ceapă, o gulie mică, toate tăiate în felii, 2 foi dafin, 10—15 boabe piper, tot atâta inibahar, puțină coajă rasă de lămâie, câteva felii de slănină, proaspătă, acoperind cratița să se frigă încet năbușit, adăugând de câte ori ar scădea zeama, câte puțină supă de vacă.

După ce s'a fript, scoatem rolada, o punem în altă cratiță, cu puțină zeamă strecurată din cratița în care s'a fript, apoi acoperim cratița ; restul de zeamă cu zarzavaturile, îl punem să se mai prăjească puțin, când îi mai adăugăm și o lingură făină spre a se prăji și aceasta, apoi subțiem sosul cu puțină supă de vacă și lăsat să fearbă bine ; scoatem rolada de carne ; o deslegăm de sforicică și-o tăem în felii ca un deget de groase, apoi aranjate de-alungul pe o farfurie lungă și încălzită, strecurăm sosul peste ele și garnisite cu cartofi mici prăjiți năbușit, cu varză de Brüssel, cu cârnăței de creeri, sau cu cornuri de orez, servite (vezi la garnituri).

456. Șnițel din carne tocată.

Tocăm o jumătate kgr. carne de vacă, cu tot atâta carne de pasere, în care punem și o franzeluță muiată

în apă și bine stoarsă, un ou, o ceapă mică și pătrunjel verde, tocate, piper, sare și puțină coajă de lămâie rasă, toate bine mestecate.

Din această tocătură, formăm șnițele ca un deget de groase, pe care le dăm prin pesmet pisat și fripte iute în untură ferbinte, până se rumenesc pe ambele părți. Aceste șnițele le servim, ori cu felii de lămâie și salată de cartofi, ori cu unt de sardele ferbinte, pus peste ele, ori pe piurée de cartofi.

457. Carne de vacă, prăjită.

Orice rămășițe de carne de vacă, feartă, friptă și rece, o tăem în bucăți mai mici, le sărăm, piperăm, apoi stoarcem peste ele zeamă de lămâie și lăsate să stea ca o jumătate de ceas ; după aceea le dăm prin făină, prin ou, bătut și pe urmă prin pesmet pisat și prăjite rumen, în untură ferbinte și servite pe boabe de mazăre verde, fasole verde sau cu orice salată.

458. Șnițel Unguresc.

Tăem 6—7 felii ca degetul de groase dintr'o pulpă de vacă, le batem cu ciocanul de lemn și le sărăm.

Tocăm câteva felii de slănină proaspătă și o ceapă, puțin piper pisat și din această tocătură punem pe fiecare șnițel, un strat ca muchia unui cuțit de gros, apoi îl sucim în sul, și îl legăm cu câte o ață. Prăjim, dar numai pe jumătate 2 cepe tăiate mărunt, într'o lingură untură ferbinte, punând și sulurile să se prăjească puțin, adăugându-le 2—3 linguri cțet și ca 10 linguri supă de vacă, acoperind cratița, să se frigă încet năbușit, timp de 1½ ceas, mai adăugându-le din când în când, câte puțină supă de vacă, când le-ar scade zeama. După ce sunt fripte, le scoatem pe o farfurie lungă și încălzită, luându-le ațele și garnisite de jur-împrejur cu cartofi prăjiți, cu ceapă, sau varză călită, dulce sau acră (vezi la garnituri), servite.

459. **Antricot.**

Tăem 6—7 antricoate, din carne de vacă; stătută o zi, le batem numai cu pumnul, apoi fiecare muiat în unt, şi fript la grătar pe ambele părţi, timp de o jumătate de ceas; după aceea le sărăm şi le aranjăm pe o farfurie lungă şi încălzită, punând peste ele puţin unt ferbinte şi garnisite cu cartofi prăjiţi, varză de Brüssel cu conopidă, sparanghel, etc., le servim.

Aceste antricoate le putem frige şi în unt, într'o tigae, la un foc iute.

460. **Friptură marinată.**

Batem cu ciocanul de lemn, bine 1½ kgr. muşchi de pulpă, dar aşa ca tot întreg să rămână; îl sărăm bine, apoi presărat peste el cu boabe de enupere pisate, precum şi coriandru pisat; după aceea îl punem într'o oală de pământ, acoperindu-l bine, să stea 1—2 zile, după aceea îi scurgem toată apa sărată.

Facem o marinată din ¾ kgr. oţet, ¼ kgr. apă, 2 cepe tăiate în felii, 10—15 boabe de piper, tot atâta inibahar, 2—3 foi dafin, puţină sare, o lingură boabe de enupere zdrobite, tot atât şi coriandru pisat; toate ferte ca 10 minute, şi puse peste carne, acoperind oala, să mai stea alte 1—2 zile, întorcând carnea în fiecare zi odată.

Tăem slănină proaspătă în făşiuţe, le dăm prin piper, inibahar pisat şi prin pătrunjel verde tocat, înpănând cu ele carnea şi o punem cu puţină marinată într'o tavă, pe care o acoperim cu o hârtie, bine unsă cu unt şi pusă în cuptor, să se frigă încet; fiind carnea pe jumătate friptă, luăm hârtia de pe ea şi punem câteva linguri smântână, lăsând să se frigă bine.

După ce este friptă, o tăiem în felii, le aranjăm pe o farfurie lungă şi încălzită, iar zeama din tavă o punem peste ele şi garnisite cu cartofi prăjiţi în untură, patlagele roşii umplute, cu roladă de varză nemţească etc., servite cu sos de capere (vezi la sosuri).

461. **Antrecot la grătar.**

Tăiem 5—7 antrecote, le curăţim de orice peliţă, lăsând dacă este posibil şi ceva din oasele lor, le batem cu pumnul, le muiem în unt topit şi lăsate să stea, ca o jumătate de ceas; după aceea le punem pe un grătar cald şi le frigem iute, ca 8—10 minute, pe o parte şi tot atâta timp şi pe cealaltă parte.

Punem antrecotele pe o farfurie lungă, încălzită şi servite cu muştar francez, sau cu castraveţi acrii.

462. **Antrecote cu ceapă, prăjită.**

Tăiem 6—7 antrecote, le curăţim de orice grăsime, peliţe şi de oase, apoi sărate, acoperite şi lăsate să stea ca un ceas. Punem într'o tigae mare, o lingură bună de untură să se înferbânte, când e bine ferbinte, punem şi antrecotele să se frigă iute la un foc mare pe ambele părţi; fiind fripte, punem peste ele 4—5 linguri apă, acoperind tigaia şi lăsată, cam la marginea maşinei, să se frigă năbuşit. In timpul acesta, prăjim într'o cratiţă 5—6 cepe tăiete în felii subţiri în o lingură untură până se rumeneşte, punem ceapa prăjită, precum şi sosul rămas după antrecote peste ele, şi garnisite cu cartofi prăjiţi, felii de sfecle roşii, ferte, castraveţi acrii, creeri prăjiţi, etc., servite. Antrecotele pot fi fripte şi în unt şi iată cum: după ce le-am curăţit de peliţe şi de grăsime le batem, le sărăm şi le muem în unt topit, apoi date prin pesmet pisat şi fripte în unt ferbinte, până devin rumene pe ambele părţi.

463. **Antrecote cu usturoi.**

Tot aşa se pregătesc ca şi cele sus amintite, cu deosebirea că, în loc de ceapă, presărăm usturoi tocat mărunt, neprăjit, peste antrecotele fripte şi aranjate pe farfurie, mai punând peste ele şi sosul rămas în cratiţă în care au fost fripte.

464. Antrecote umplute cu tocătură.

Scoatem oasele din 8 antrecote, alegând din ele 4 mai mari pe cari le batem bine, dar fără a le zdrobi şi strica, apoi le sărăm ; celelalte 4 antrecote, le tocăm bine cu puţină slănină proaspătă, 3—4 sardele de Lisa, curăţite şi o franzeluţă muiată în apă şi bine stoarsă, piper şi inibahar pisat, puţină sare, precum şi un ou mestecându-le toate bine.

Cu cele 4 antrecote mari, formăm un pătrat mare peste care punem tocătura, formând roladă, pe care o legăm cu o aţă şi o frigem în untură ferbinte, până ca pătă o culoare rumenă împrejur ; după aceea punem peste ea, 2—3 linguri oţet şi 5—6 linguri apă, sau supă de vacă, lăsând-o să se frigă năbuşit şi încet, cu cratiţa acoperită mai adăugându-i din când în când câte puţină supă de vacă, când i-ar scădea zeama. După ce este friptă, deslegăm sforicica iar rolada o tăiem în felii ca un deget de groase, pe care le aranjem pe o farfurie lungă, încălzită, iar sosul fiind prea subţire, îl punem să mai fearbă puţin şi strecurat prin sită peste felii ; le garnisim cu fasole verde, mânătărci prăjite năbuşit, cartofi prăjiţi şi servite.

465. Antrecotele măcelarilor.

Tăiem 4 antrecote mari, le curăţim de oase, le batem cu ciocanul de carne, bine şi le sărăm.

Tăiem 20 cepe în felii subţiri ; punem 2 linguri untură, într'o cratiţă mai mare şi cu ea de-odată punem şi jumătate ceapă, iar peste ceapă, aşezăm toate 4 antrecotele şi peste ele punem şi cealaltă ceapă, tăiată precum şi 10 boabe piper, 10 boabe inibahar, şi 2 foi dafin ; acoperim cratiţa bine, lăsând să se frigă năbuşit, mestecând din când în când, până încep a se rumeni ; atunci descoperim cratiţa, presărăm o lingură făină, să se prăjească şi aceasta până se rumeneşte, mestecând din când în când, dar binişor, să nu se ard

După ce cotletele sunt fripte, punem peste ele câteva linguri supă de vacă, precum şi oţet după plac, lăsând să mai fearbă puţin, până devin moi şi fragede, apoi tăiate în bucăţi mai mici, aranjate pe o farfurie lungă şi caldă, servite cu salată.

466. Cotlet à la Eszterházy.

Luăm 6 cotiete, le curăţim de oase, de peliţe şi de grăsime, apoi le batem puţin şi le sărăm.

Punem să se înferbânte, într'o cratiţă mare o lingură bună de untură ; când untura este ferbinte, punem 2 cepe tăiate mărunt, câteva boabe piper, tot atât inibahar, precum şi cotletele, punând peste ele atâta apă cât să le acopere, acoperind cratiţa să se frigă năbuşit, până devin moi şi fragede. Când zeama lor le-a scăzut şi cotletele sunt rumene, scurgem untura, iar peste cotlete punem o jumătate kgr. smântână, 2—3 sardele de Lisa, curăţite, spălate şi tăiate mărunt, lăsându-le să fearbă puţin ; după aceea scoatem cotletele, le punem pe o farfurie lungă şi încălzită, iar peste ele punem sosul şi garnisite cu cartofi prăjiţi năbuşit, cu găluşte cu unt, cu tăeţei ca macaroanele, servite (vezi la garnituri).

467. Cotlet cu capere.

O rădăcină de morcov, una de pătrunjel, alta de păstârnac, o ceapă, toate tăiate în felii şi puse într'o cratiţă, cu puţină untură, iar peste acestea aşezăm 5—6 cotlete curăţite de oase, de pelite şi de grăsime, puţin bătute cu ciocanul şi sărate ; peste cotlete punem apoi atâta supă de vacă, până le acopere ; acoperim cratiţa să se frigă năbuşit, până devin moi şi fragede ; când le scade zeama, le mai adăugăm câte puţină supă, sau apă.

Fiind cotletele fripte, scurgem grăsimea, din care facem un sos de capere (vezi la sosuri) şi-l punem peste cotlete, adăugând şi 5—6 linguri smântână, lăsând să mai fearbă puţin apoi tăiat, fiecare cotlet în două şi aranjate pe o farfurie lungă şi caldă, le garnisim cu cnopidă prăjită, sau cu tăeţei ca macaroanele prăjiţi, (vezi la garnituri) şi servite cu felii de lămâie.

468. **Cotlet cu sos de smântână.**

Tăiem 6 cotlete, le curăţim de grăsime, de oase şi de peliţe, apoi le batem puţin cu ciocanul, le sărăm şi puse într'o cratiţă cu untură ferbinte, să se frigă, pe ambele părţi, frumos rumen şi iute ; punem apoi peste ele supă de vacă, până le acopere şi cu cratiţa acoperită, le lăsăm să se frigă încet năbuşit, din când în când mai adăugându-le câte puţină supă de vacă, dacă le-ar scădea zeama, — până devin fragede şi moi.

După ce sunt fripte, scurgem grăsimea din sos şi peste ele punem următoarea compoziţie : o jumătate kgr. smântână, mestecată cu 3—4 gălbenuşuri de ou, zeama dela o lămâie, puţin pătrunjel verde tocat, toate lăsate cu sos cu tot, să se înferbânte bine, dar să nu fearbă, apoi aranjând cotletele pe o farfurie lungă şi caldă, punem sosul peste ele şi garnisindu-le cu morcovi imitaţi, macaroane prăjite sparanghel prăjit, roladă de varză nemţească, găluşti cu brânză de vacă, sau de făină (vezi la garnituri).

469. **Friptură Englezească.**

Luăm 1½ kgr. carne moale, din pulpă de vacă, — într'o bucată, o batem cu ciocanul de carne bine, da fără a o sdrobi, o sărăm şi piperăm bine şi lăsată s stea o zi ; după aceea o împănăm cu slănină proaspătă presărând peste ea, din nou, un vârf de cuţit piper inibahar pisate, câteva cepe de Ascalonia, tăiate în fe

lii şi pusă într'o cratiţă de pământ, potrivită volumului cărnii aşa că punând peste ea ¾ kgr. vin şi ¼ kgr. oţăt de vin (vinul cu oţătul să acopere carnea) acoperind cratiţa bine, o lăsăm să stea 2—3 zile. In ziua când vrem să o pregătim o scoatem şi o frigem în frigare, dar încet, timp de 2 ceasuri, udându-o adese-ori cu câte pu-

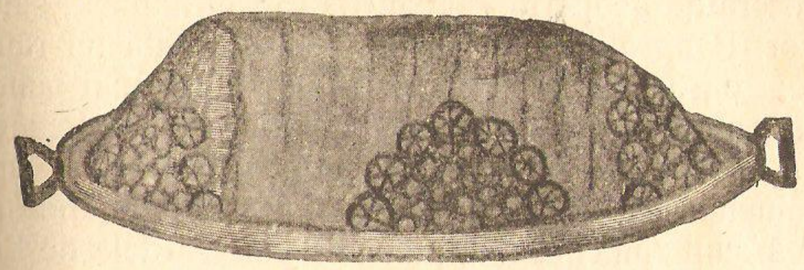


Fig. 136.

ţină marinată din care a stat, aşezând sub ea o tavă mică în care să se scurgă, în timpul cât se frige. După ce s'a fript, o punem pe o farfurie lungă şi încălzită, punând peste ea sucul ce s'a scurs, când s'a fript, şi garnisită cu cartofi mici, întregi, prăjiţi năbuşit şi cu pătrunjel verde tocat, iar peste carne punând un şir de felii de lămâie, servim.

470. **Friptură mustoasă Englezească.**

Luăm 1½ kgr. carne moale de vacă, căreia îi scoatem oasele ce le-ar avea, precum şi orice peliţe apoi sărată, învelită în felii de slănină proaspătă, sucită în formă de sul şi legată cu o sforicică, o punem pe o tavă să se frigă în cuptor până devine rumenă ; după aceea o scoatem din tavă, o punem într'o cratiţă cu zeama ei cu tot, mai adăugându-i puţină supă de vacă, o jumătate kgr. vin roşu, 10—15 boabe piper, tot atât inibahar, acoperind cratiţa, să se frigă încet năbuşit timp de 2 ceasuri ; după aceea desfacem sforicica, iar carnea o tăem în felii şi le punem pe o farfurie lungă şi încălzită, punând sosul strecurat peste ele şi garnisite cu orez prăjit, năbuşit, sau cu frecăţei prăjiţi în ceapă, servite.

471. Mușchi englezesc.

Curățim de pelită și de grăsime, un mușchi de vacă, îl sărăm și îl lăsăm să stea 2 zile în marinată de vânat (vezi la marinată de vânat); după aceea îl împănăm cu slănină proaspătă și pus cu puțină marinată într'o cratiță acoperită, să se frigă încet năbușit, sau în cuptor. Până atunci facem într'o altă cratiță un râhtaș rumen, din o lingură unt și 2 linguri făină, mai punând în el când este rumen, o ceapă tăiată mărunt și când și ceapa începe a se rumeni, punem o lingură zahăr ca să se rumenească, 2—3 feliuțe slănină tocată; când și acestea sunt rumene, mai punem 3—4 sardele de Lisa, curățite, spălate și tocate, o lingură capere, puțin pătrunjel verde tocat, lăsându-le toate să se prăjească puțin, apoi adăugăm zeama mușchiului, cât cere un sos, lăsând să mai fearbă puțin, apoi adăugăm 2—3 linguri smântână, și mestecate bine.

Tăem mușchiul în felii le punem pe o farfurie lungă și încălzită, punem sosul peste ele și garnisite cu cartofi mici, prăjiți năbușit, sau cu orez prăjit năbușit, servim.

472. Mușchi fript.

Curățim de pelită și de grăsime un mușchi de vacă, pe care îl sărăm, și împănăm cu slănină proaspătă și pus pe o tavă, cu 2 linguri unt, o ceapă tăiată în felii, 10 boabe piper, tot atât inibahar, câteva linguri supă de vacă, dat în cuptor, să se frigă iute, la un foc mare, udându-l cu zeama lui, adese-ori, până se frige frumos, rumen, din când în când mai adăugându-i câte puțină supă de vacă, așa ca să căpătăm un sos rumen. Tăem mușchiul de-a curmezișul în felii, subțiri și le aranjăm felie lângă felie în lungul unei farfurii lungi și încălzită, iar sosul îl punem peste ele și garnisindu-le de jur-împrejur cu mai multe feluri de garnituri, precum varză roșie, ciuperci, creeri prăjiți, varză de Brüssel, pilaf, etc. (vezi la garnituri), servite.

473. Mușchi cu sos.

Curățim de pelită și de grăsime un mușchi de vacă, îl sărăm și împănat cu slănină proaspătă pus pe o tavă, cu câteva feliuțe de slănină proaspătă, sub el; tăem în felii subțiri, o rădăcină morcov, una de pătrunjei, alta de păstârnac, 10 boabe piper, tot atâta inibahar, 3—4 linguri oțet de vin, câteva linguri supă de vacă, toate puse în tavă și după acea în cuptor, să se frigă iute, udând mușchiul adeseori cu zeama lui, până devine fraged și rumen, adăugându-i când îi scade zeama câte puțină supă de vacă.

Până se frige, facem un râhtaș, din o lingură unsură și 2 linguri făină; când făina este pe jumătate rumenă, punem o lingură zahăr pisat, mestecând în continuu, până se prăjește rumen de tot; adăugăm apoi o ceapă tăiată mărunt și după ce s'a rumenit și aceasta, subțiem sosul, cât trebue, cu supă de vacă și cu zeama din tavă cu zarzavatul mușchiului lăsând să fearbă puțin; mușchiul îl tăem de-a curmezișul în felii subțiri, așezându-le la mijlocul unei farfurii lungi și caldă, fiecare la locul de unde a fost tăiată, ca și când ar fi mușchiul întreg, iar în sos, adăugăm 4—5 linguri smântână, acrit cu zeamă de lămâie și strecurat peste felii și garnisindu-le cu gogoși de unt, morcovi imitați, cârnăței de creeri, cornuri de orez (vezi la garnituri), servit.

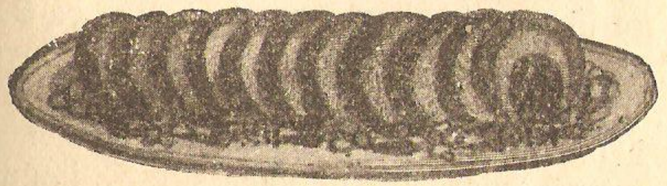


Fig. 137.

474. Mușchi umplut.

Curățim de pelițe și de grăsime, un mușchi de vacă, pe care îl tăem peste mijloc în două (în lungul lui); scobim ambele jumătăți cât putem, fără a le străbate,

formând 2 scufundături ; carnea ce am scos-o din sco-
bituri o tocăm cu puţină şuncă feartă, dar nu grasă şi
cu câteva feliuţe de slănină proaspătă, o ceapă şi pă-
trunjel verde, tocate, puţin piper şi inibahar pisate, sare,
precum şi o jumătate franzeluţă muiată în apă şi stoar-
să bine, un ou toate bine mestecate şi pisate în piuliţă.

Cu această tocătură umplem muşchiul, potrivindu-l
cum a fost, apoi îl coasem şi îl punem pe o tavă mică,
sub el cu câteva feliuţe slănină proaspătă, precum şi cu
puţină supă de vacă, 2—3 linguri smântână, şi lăsat să
se frigă, în cuptor iute, udându-l adeseori cu zeama lui ;
când muşchii sunt rumeni, le mai adăugăm alte 2—3
linguri smântână şi puţină supă. Inainte de a servi la
masă, scurgem grăsimea din sos şi stoarcem peste
muşchi zeamă de lămâie. Tăem muşchii în felii ca de-
getul de groase le punem pe o farfurie lungă şi caldă,
apoi strecurăm sosul peste ele şi garnisindu-le cu varză
de Brüssel, conopidă feartă în apă sărată şi opărită cu
unt, boabe de mazăre, morcovi mici, prăjiţi năbuşit, etc.,
servit.

475. **Muşchi la frigare.**

Curăţim de peliţă, de oase şi de grăsime, un muşchi
mare de vacă, îl batem bine cu ciocanul de carne dar
fără al zdrobi, îl sărăm, piperăm şi împănăm cu slănină
proaspătă, dar aşa ca fâşiile de slănină să le introdu-
cem de tot în carne şi astfel lăsat să stea ca 2 ceasuri
după aceea îl punem în frigare, să se frigă încet, la u
foc nu prea mare, iar sub el punem o tavă în care s
se scurgă mustul şi grăsimea ce iese din el, căruia
mai adăugăm puţină supă de vacă şi 2—3 linguri smân
tână ; din acest sos luăm cu o lingură adese-ori şi pu
nem peste muşchi, până se frige. După ce muşchiul est
fript lăsăm sosul din tavă să scadă bine până se rume
neşte şi din nou îi adăugăm puţină supă de vacă, 2—
linguri smântână şi zeama din o lămâie şi dacă este tr
buinţă punem şi puţină sare şi lăsate foarte puţin să m

fearbă iar muşchiul tăiat în felii subţiri, aşezate pe o
farfurie lungă şi încălzită, stoarcem zeama unei lămâi
peste ele, apoi strecurăm şi sosul din tavă peste muş-
chiu, presărându-l cu pătrunjel verde tocat şi garnisit
cu felii de sfecle roşii, cu cartofi prăjiţi, servit cu muştar.

476. **Spinare de iepure, imitată.**

Curăţim de peliţă şi de grăsime un muşchi de vacă,
îl tocăm mărunt, adăugându-i 100 grame slănină, mie-
zul muiat în lapte dulce şi stors 3 franzeluţe, 2 cepe
mici, 5—6 căţei de usturoi curăţit, pătrunjel verde, pi-
per şi sare, toate acestea pisate în piuliţă, puse într'un
castron, mai adăugându-le un ou şi un gălbenuş, apoi
bine mestecate. Din această compoziţie formăm o spi-
nare de iepure, pe care o acoperim cu fălii subţiri de
slănină proaspătă, o punem într'o tavă potrivită, cu o
lingură de untură, iar peste compoziţie 2 linguri de
smântână şi puţin oţet lăsând să se frigă ca 3 sferturi
de ceas udându-o adeseori cu sos din tavă; fiind gata,
o punem pe o farfurie lungă, tăiată în felii ca un de-
get de groase, iar sosul din tavă, îmmulţit cu 2 linguri de
smântână şi cu zeama dela o lămâie, strecurat peste
friptură, garnisind-o cu cârnăţei de creeri (vezi la
garnituri), servim.

477. **Biftec.**

Curăţim de peliţă şi de grăsime, un muşchi de va-
că mai tânără, pe care-l tăem curmeziş în bucăţi, ca 2
degete de groase, le batem foarte puţin cu ciocanul, de
carne, le piperăm puţin, apoi fiecare bucată o muiem în
unt topit, punând bucată peste bucată, să stea ca un
ceas.

Punem să se înferbânte într'o tigae, o lingură unt
(sau untură) în care frigem bucăţile, date prin făină
pe ambele părţi, iute şi la un foc mare ; după ce sunt

fripte frumos rumen, punem puțină supă de vacă și s
rea trebuincioasă, lăsând să fearbă puțin năbușit,
5—6 minute, cu vasul acoperit. După ce biftecul s
fript, îl punem pe o farfurie lungă și încălzită, punân
sosul din tigae peste el și garnisit de jur-împrejur, d
distanță în distanță cu varză de Brüssel, ciuperci,
sole verde, creeri prăjiți, sfecle roșii, varză roșie, boa
de mazăre, sparanghel unt de sardele dat prin maș
de presat, iar peste biftec punem ochiuri nemțești
astfel servit. Garniturile amintite pot fi puse și în ci
perci imitate (vezi la garnituri) spre a nu se meste
Garniturile să fie pregătite înainte de a frige biftec
Vrem ca biftecul să fie pregătit englezește, atunci îl f
gem 5—10 minute ; dacă vrem să-l frigem de tot,
tunci trebue lăsat să se frigă 10—15 minute la foc i
și îndată ce este fript să fie imediat servit. Dacă vr
ca biftecul să fie și mai gustos, atunci îl frigem în foa
mult unt, sau in untură foarte ferbinte, întocmai ca
pe gogoși, timp de 4—5 minute, după aceea îl sără
garnisim și îndată servit.

478. **Boeuf à la mode.**

Luăm 1½ kgr. carne moale, din pulpă sau orice a
carne fragedă de vacă, dar într'o bucată, observând
nu fie grasă ; o curățim de pelițe și de grăsime, o bat
cu ciocanul de carne și apoi o sărăm. Tăem slăni
proaspătă în felii subțiri și lungi, pe cari le dăm p
piper, inibahar, pisate, pătrunjel verde și prin ceapă
cate mărunt, coajă de lămâie rasă, apoi cu ele îm
năm bucata de carne.

Tăem alte câteva felii slănină proaspătă și le
nem într'o cratiță, iar peste ele punem coaja de lăm
rasă, o felie pâine prăjită la foc, felii de morcov,
pătrunjel, de păstârnac, de ceapă și peste acestea,
nem carnea, adăugând puțină supă, tot atâta vin a
precum și 2—3 linguri oțet, așa că carnea să fie nu

jumătate acoperită, mai adăugând și 2 picioare de
el sdrobite, acoperind cratița, lăsate să se frigă încet
bușit timp de 3 ceasuri.

După ce carnea este friptă o scoatem pe o farfurie,
se răcească, iar sosul din cratiță îl curățim de gră-
e și îl strecurăm prin sită într'un castron, unde îl lim-
im ca și pe aspic (vezi la aspic), apoi lăsat să se
rească. Mușchiul îl curățim de orice grăsime, îl tăem
felii subțiri și le punem pe o farfurie mare și garni-
cu aspic tăiat mărunt, ce l'am făcut din sosul a-
tit, servite rece la supeuri sau la ceai.

479. **Biftec crud.**

Curățim de grăsime și de pelițe un kgr. mușchi de
, îl tocăm cât se poate de mărunt, alegând fibrele
se cât se poate de bine. Această tocătură o punem
mijlocul unei farfurii de sticlă, în formă de movilă, pe
o turtim la vârf și îi facem o scobitură, cât să în-
un gălbinuș de ou, iar de jur-împrejurul bifteculuĭ
nisim, punând din distanță în distanță 2 linguri icre
e, variat cu 2—3 linguri capere tăiate mărunt, 2
ri ceapă tocată, 2 linguri pătrunjel tocat, 2 linguri
r francez și servit cu oțet, undelemn, piper și sare.
cest biftec îl putem prepara mestecând carnea to-
cu toate substanțele amintite încă în bucătărie, și
it cu frunze de pătrunjel, servit la masă gata gar-
nu este însă atât de arătător și gustos ca cel ară-
sus, din care fiecare persoană dela masă, se ser-
după plac.

480. **Gulaș Unguresc.**

uăm 1½ kgr. carne de vacă dela gât (momiță
, pe care curățind-o de pelițe și de grăsime, o ba-
ciocanul de carne și o tăem în mici bucăți ca nu-
unem într'o cratiță 2 linguri untură să se înfier-

binte, tăem 10 cepe mari în felii subțiri și le prăjim
men deschis, apoi adăugăm un vârf cuțit boia de ar
și tot atunci punem și bucățelele de carne, lăsându
să se frigă năbușit, cu cratița acoperită, din când
când mestecând să nu se ardă. până scade zeama ;
cum este timpul să i se dea sarea trebuincioasă prec
și puțină supă de vacă, lăsând să se frigă încet năbu
timp de 2 ceasuri ; de câte ori scade zeama, îi ma
dăugăm câte puțină supă sau apă ; înainte de a fi se
cu un sfert de ceas, tăem 5—6 cartofi curățiți și c
în cuburi, le punem în gulaș și le lăsăm ca 10—15
nute să fiarbă, năbușit, apoi servim.

481. Limbă Poloneză.

Spălăm o limbă de vacă și o ferbem în apă să
dar fără gâtlej, punând câteva boabe de piper, o c
și frunze de pătrunjel și lăsată să se răcească puți
curățim de peliță și tăiată în felii subțiri. Facem un
taș din 2 linguri untură și 3 linguri făină ; când răn
este rumen, punem și o lingură zahăr pisat, să se
nească și aceasta, apoi mai adăogăm peste el o j
tate kgr. vin și jumătate din zeama în care a fert li
atât cât trebue pentru un sos, puțină sare, câteva b
zahăr, o mână plină stafide, fără sâmburi, precum
mână de migdale opărite, curățite de coaje și tăia
tăeței ; pe urmă punem și feliile de limbă, lăsâ
fearbă un sfert de ceas, apoi servite.

482. Limbă cu unt de sardele.

După ce am fert limba ca mai sus și am cur
de peliță, o tăem în felii subțiri, pe cari le punem
farfurie mare, în formă de coroană, punând pest
unt de sardele de Lisa, ferbinte (vezi la unt de
dele), iar de jur-împrejur garnisite cu felii de l
servite.

483. Limbă cu sos de smântână.

După ce am fert limba în apă sărată și am cură-
it-o de peliță, o tăem în felii subțiri.

Prăjim, o ceapă rasă pe răzătoare, într'o jumătate
ingură unt ferbinte, dar numai pe jumătate ; într'o altă
ratiță facem un rântaș, dintr'o lingură unt cu 2 linguri
ăină ; când făina este pe jumătate prăjită, punem și
eapa prăjită, subțiind sosul cât trebue, cu supă de vacă
adăugându-i sare, puțină nucșoară și coajă de lămâie
să ; după ce a fert puțin acest sos, punem și feliile
e limbă, 5—6 linguri smântână, și zeama dela o lămâie,
ăsând să fearbă puțin, apoi scoatem feliile de limbă pe
farfurie lungă, strecurăm sosul peste ele și servite
alde.

484. Limbă rece, cu sos.

Spălăm și ferbem o limbă în apă sărată, cu o ră-
ină morcov, una de pătrunjel, o ceapă, 1—2 foi da-
, 10 boabe piper și tot atâta inibahar ; după ce este
tă, o curățim de peliță și lăsată să se răcească în
ama ei.

Facem sosul următor : 4—5 sardele de Lisa cură-
și spălate, le tăem mărunt, tot așa și 3—4 linguri ca-
, puțin pătrunjel verde și ceapă tocată ; toate a-
ea bine pisate în piuliță și date prin sită, mai adău-
du-le 4 gălbenușuri de ou, ferte și mestecate cu
și cu unt-de-lemn ; potrivim însă ca acest sos să
ie prea subțire, apoi îl punem în mijlocul unei far-
mari, iar de jur-împrejur aranjăm feliile de limbă și
ite.

Limba astfel pregătită poate fi servită și fără sosul
tit, numai lângă fasole verde, fiartă în apă sărată,
să și mestecată cu ceapă și pătrunjel verde, tocate
unt, oțet și unt-de-lemn toate puse pe o farfurie
și împrejurul lor aranjăm feliile de limbă.

Limba feartă, poate fi servită şi cu unt de sarde
de Lisa încălzit, aranjând garnitura ; tot aşa ca mai su
se poate servi şi cu maioneză, garnisită cu aspic (ve
assiette).

485. Limbă afumată.

Sărăm una sau mai multe limbi de vacă, preserâ
peste ele şi foarte puţin salitru, o căpăţână de ustur
curăţită, şi lăsate să stea cel puţin 5—6 zile întorcâ
du-le în fiecare zi, odată. Facem apoi marinata urm
toare : Ferbem 1½ kgr. apă cu o lingură sare, o lin
riţă salitru, o mână boabe piper, tot atâta inibahar, 5
foi dafin, o mână coriandru şi o mână enupere sdrobi
toate acestea le punem într'o oală să fearbă, timp d
jumătate de ceas ; după ce s'au răcit, le punem pe
limbile aşezate într'un vas mare de pământ. In acea
marinată le lăsăm alte 5—6 zile, întorcându-le în fie
zi odată ; după aceea le scoatem, le scuturăm b
le spălăm în apă rece, şi le punem o zi să se scu
apoi puse în fum 4—5 zile.

Inainte de a pregăti limba afumată, o spălăm
mai multe ape calde, apoi pusă să fearbă încet cu
acoperită, în atâta apă, cât să le acopere, timp
ceasuri ; după aceia scoasă, curăţită de peliţă şi t
în felii subţiri, servite calde, cu hrean ras şi cu m
francez, sau rece servită, garnisind cu ouă ferte t
în patru, hrean ras, muştar, masline, capere tăiate
runt, şi cu unt de sardele de Lisa, aspic, etc.

CARNE DE VIŢEL.

486. Friptură din pulpă de viţel.

Curăţim o pulpă întreagă, de viţel tânăr, de
şi de grăsime, îi scoatem osul, dar să nu o st
o batem cu ciocanul puţin, îi dăm sare, şi o legăm

sforicică, şi lăsată să stea ca un ceas ; după aceea o
umpănăm cu slănină proaspătă, şi o punem într'o tavă,
u 2 linguri de untură, sau de unt şi puţină apă, lăsând
să se frigă, încet, în cuptor, udând-o adeseori cu zeama
din tavă şi din când în când mai adăugându-i câte pu-
ţină apă, sau supă, când i-ar scădea zeama şi întor-
cându-o până devine fragedă şi rumenă.

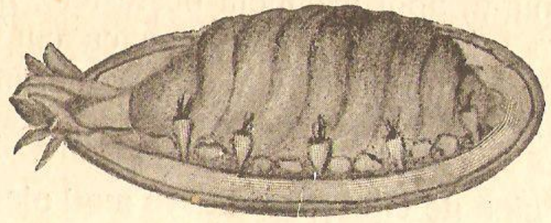


Fig. 138.

După ce este friptă, o scoatem pe o scândură, de-
părtăm sforicica, o tăiem în felii şi le aranjăm pe o far-
rie lungă, dându-i forma ca şi când ar fi întreagă ;
urgem puţin din grăsimea sosului, rămas în tavă, a-
ugând puţină supă de vacă şi lăsându-l să mai fearbă
ţin, apoi pus peste feliile de carne, aranjate şi garni-
du-le de jur-împrejur cu un rând cartofi mici, prăjiţi
uşit, sau cu morcovi imitaţi, prăjiţi (vezi la garni-
i), servim.

487. Pulpă de viţel pregătită franţuzeşte.

Luăm 100 gr. slănină proaspătă, 3 sardele de Lisa,
ăţite şi spălate, o lingură bună de capere, o ceapă,
n usturoi şi pătrunjel verde, toate tocate mărunt.
Mestecăm o lingură unt, până se face ca spuma, în
mestecăm şi tocătura de sus.

Curăţim de peliţe şi de grăsime, o pulpă de viţel
r, îi scoatem osul, o batem puţin şi o sărăm, apoi
m cu un cuţit, adânci tăeturi în ea, dar fără a o stră-
; aceste tăeturi le umplem cât se poate de bine cu
tura de sus amintită, legându-o cu o sforicică şi

lăsată acoperită, să stea ca 2—3 ceasuri, pentru a-şi lu gustul tocăturii ; după aceea o punem pe o tavă, cu o lingură unt, puţină supă de vacă şi tot atâta apă rece, lăsând să se frigă în cuptor, încet adeseori udându-o cu sucul ei din tavă iar când îi scade zeama, mai adău gându-i câte puţină supă de vacă, până devine fraged şi rumenă ; după aceea o tăem în felii, aranjându-le p o farfurie lungă şi încălzită, ca şi când ar fi întreagă, ia grăsimea sosului o depărtăm, mai adăugând sosului d carne, rămas în tavă, puţină supă de vacă, îl lăsăm s mai fearbă puţin, apoi îl punem peste felii, pe cari gar nisindu-le cu mânătărci prăjite, sau cu ciuperci năbu şit pregătite, servite cu salată creaţă măruntă, sau c salată de cartofi.

488. **Pulpă de viţel pregătită în mod olandez.**

Pulpa unui viţel este compusă dintr'un grup de tr muşchi, cari uşor se pot observa, după ce am curăţ pulpa de pelițe, desfăcând-o în 3 părţi după cum sta muşchii.

Tăiem slănină proaspătă ca 100 gr. tot atâta limb afumată, 3 sardele de Lisa, toate în felii, peste care ra dem coajă de lămâie şi cu aceste felii împănăm păr ţile de pulpă, însă nu le sărăm ; punem pe fundul un cratiţe câteva felii slănină, peste ele felii de morcov, d pătrunjel şi de păstârnac, apoi punem felii de limbă afu mată (şuncă), pe urmă punem şi părţile de pulpă, pu ţină supă de vacă şi un pahar vin alb, acoperind cratiţa să se frigă încet năbuşit, până devine fragede şi rumen adăugându-le din când în când câte puţină supă de vacă când le-ar scădea zeama : după ce s'au fript, le scoate şi le tăiem în felii pe cari le aranjăm pe o farfurie lung şi încălzită, iar sosului din cratiţă îi adăugăm un rânt dintr'o lingură unt şi o lingură făină pe care când es rumen îl subţiem cu puţină supă de vacă mai lăsându puţin să fearbă, apoi strecurat peste feliile de carne, p cari garnisindu-le cu cârnăţei de creeri, cornuri de or

ofi mici, prăjiţi năbuşit (vezi la garnituri), le servim o salată de fasole verde, salată creaţă, măruntă, sa- de ţelină, etc.

489. **Pulpă de viţel marinată.**

Curăţim de peliţe şi de grăsime, o pulpă de viţel ; coatem osul, o sărăm bine şi o împănăm cu slănină aspătă, apoi lăsată să stea 3 ceasuri. In acest timp em marinata (vezi la vânaturi) care după ce s'a răcit, unem peste pulpa aşezată într'un vas de pământ, să 1—2 zile, în fiecare zi, întorcându-o odată.

După aceea scoatem pulpa din marinată şi o punem o tavă şi o frigem în cuptor adăugându-i puţină ma- şi câteva linguri smântână. In caz când sosul ar fi acru, îi mai adăugăm puţină supă de vacă ; din a- sos, udăm adeseori, cu o lingură carnea, până de- fragedă şi rumenă, mai adăugându-i din când în şi câte puţin vin şi smântână.

Facem un sos, mestecând bine 5—6 linguri smân- cu o lingură făină, supţiindu-l cu puţină supă de şi cu sosul din tavă, adăugând şi o jumătate lin- capere tăiate mărunt, puţină coajă de lămâie şi lă- să dea odată în clocot, apoi pus în sosieră şi servit pulpa tăiată în felii, aranjate pe o farfurie lungă încălzită.

In locul sosului de smântână putem servi lângă şi un sos de vin (vezi la sosuri).

Pulpa, astfel friptă, poate fi servită şi rece, dar sos, ci garnisită cu aspic, cu coade de raci şi felii mâie.

490. **Pulpă de viţel cu sos picant.**

Curăţim pulpa de peliţe şi de grăsime, o batem cu nul, o sărăm bine, apoi împănată cu slănină proas- şi lăsată să stea un ceas.

Tăiem câteva felii slănină proaspătă, 3 sardele [...] Lisa curăţite şi spălate, puţină coajă de lămâie, o lingu[ră] bună capere, o ceapă şi puţin usturoi, toate tăiate m[ărun]t.

Facem un rântaş dintr'o lingură unt şi 2 linguri făi[nă], când rântaşul este rumen, îl subţiem cu supă de va[că] şi îl mestecăm bine, apoi mai adăugăm 4—5 ling[uri] smântână, un vârf cuţit piper, tot atâta inibahar, zea[r] dela o lămâie, precum şi tocătura sus amintită.

Frigem, pe o tavă, pulpa în cuptor, ca de regu[lă], udându-o adeseori în timpul frigerei, cu sosul amin[tit] până s'a fript rumen şi fraged, apoi o tăiem în felii s[ubţiri], ţiri, le punem pe o farfurie lungă şi caldă, punând so[sul] rămas peste ele şi garnisindu-le cu orez prăjit năbu[şit] frecăţei prăjiţi cu ceapă, ciuperci prăjite năbuşit (v[ezi] la garnituri), servite.

491. **Pulpă de viţel la frigare.**

Batem cu ciocanul o pulpă de viţel tânăr, că[rnoasă], i-am scos osul o sărăm bine şi împănată cu slă[nină] proaspătă, sau cu sardele de Lisa, dacă vrem şi o [dată] gem la frigare încet, timp de 2 ceasuri, punând sub o tavă cu puţină supă de vacă, o lingură unt, un [...] kgr. smântână, precum şi zeamă dela 2 lămâi. fără [...] buri ; toate bine mestecate, din care compoziţie, u[ngem] pulpa cu o lingură, adese-ori în cursul frigerii. Dup[ă] pulpa s'a fript, rumen, şi este fragedă, o tăiem în subţiri, le aranjăm pe o farfurie lungă şi încălzită, [...] nând peste ele şi puţin sos din tavă ; restul sosului îl vim în sosieră. Friptura o garnisim de jur-împrejur, distanţă în distanţă când cu conopidă feartă în apă, cu coade şi foarfeci de raci, ferte în apă sărată şi rătite de coajă apoi servim.

492. **Piept de viţel în roladă şi umplut.**

Scoatem coastele, din o bucată de 2 kgr. pe[pt de] viţel, îl ştergem şi sărăm bine, apoi tăem peptul [...] aşă că, la o margine să rămână ca 2 degete netăiat, [...]rivind ca tablele de carne, să aibă aceiaşi grosime ; [...]tura o facem cu un cuţit bine ascuţit şi lung.

Intre aceste 2 table de carne, punem o tocătură [...]pă plac (vezi la tocături), formând o roladă, pe care [...]legăm cu o sforicică ; punem câteva felii de slănină, [...]r'o cratiţă şi peste ele, felii de morcovi, pătrunjel, ţe[...]ă şi ceapă, 10 boabe piper, tot atâta inibahar şi res[turile] de carne şi coastele ce ne-au rămas, iar peste a[ce]stea punem şi rolada, punând peste ea ca un pahar [...]ă de vacă, acoperind cratiţa, să se frigă încet năbu[şind] până devine fragedă şi rumenă, mai adăugându-i din [...]d în când câte puţină supă de vacă, când i-ar scădea [...]ma. După ce rolada este friptă o scoatem, iar sosul [...]as în cratiţă îl lăsăm să se prăjească cu zarzavatul [...] o lingură făină pe care i-o am mai adăugat, până [...]ine rumen, apoi îl subţiem cu supă de vacă, cât tre[buie] să fie ca de un sos ; punem rolada de carne în acest [sos], să mai fearbă puţin, apoi o scoatem, îi luăm sfori[ţa], o tăem în felii ca un deget de groase, le aranjăm [...] farfurie lungă în formă de coroană, iar sosul îl [...]curăm peste ele şi le servim.

Vrem ca sosul să fie mai picant, atunci îl acrim cu [...]n vin sau zeamă de lămâie.

493. **Pept de viţel umplut.**

Ştergem bine cu un şervet curat, şi sărăm o bucată, [...] kgr. pept de viţel tânăr, ridicând uşurel cu degetele, [...]chiul peptului şi îndesând sub el umplutura de fran[zelă] (vezi la umpluturi) ; după ce am umplut şi po[dobit] bine peste tot, coasem marginea muşchului să nu [...] umplutura şi aşezat pe o tavă, cu 2 linguri untură [...]ină apă rece, dat să se frigă în cuptor, întorcându-l [...]ai multe ori şi udându-l cu zeamă din tavă, până [...]ne fraged şi rumen. După ce este fript rumen, îl [...] în felii ca degetul de groase, fără a strica umplu[tura] şi aranjate pe o farfurie lungă, punem sosul din [...] peste ele şi servite cu orice salată acră.

494. Friptură de rărunchi de viţel.

Luăm ca 2—3 kgr. carne cu rărunchi cu tot, cr
tăm osul spinării cu satârul, o ştergem, sărăm, piper
şi o lăsăm să stea ca un ceas ; după aceea o aşezăm
o tavă, cu 2 linguri untură şi 5—6 linguri apă rece
pusă în cuptor, să se frigă, întorcându-o şi adese-
udându-o, cu zeamă din tavă, până devine fragedă
rumenă. După ce este rumen friptă, pe ambele părţi,
tăem în bucăţi frumoase, iar rărunchiul tăiat în felii s
ţiri şi puse pe fiecare bucată de carne.

Peste sosul din tavă mai punem puţină supă
vacă şi-l lăsăm să mai fearbă puţin, apoi pus peste
căţile de friptură şi servite cu salată verde, salată
cartofi, sau cu salată de varză, sau cu salată de c
traveţi.

495. Şniţel imperial.

Tăem dintr'o pulpă de viţel şniţele ca un deget
groase (6—8), le batem şi le sărăm bine.

Punem, într'o tigae, o lingură bună de unt (
untură), şi când s'a înferbântat, punem şi şniţelele s
frigă rumen şi iute ; după ce s'au fript, scurgem gr
mea, iar sosului rămas în cratiţă, îi adăugăm un
kgr. smântână ; scoatem şniţelele pe o farfurie lu
iar sosul îl punem peste ele, presărând şi puţină c
de lămâie şi garnisite cu orez prăjit năbuşit, sau cu
tofi prăjiţi, morcovi mici prăjiţi năbuşit, sau cu gulii
plute (vezi la garnituri), servite.

496. Şniţel vienez.

Tăem din 2 kgr. carne de viţel, antricote, pe
le batem şi sărăm, apoi date prin făină, ou bătut şi
pesmet pisat, fripte frumos rumen pe ambele părţ
mult unt sau untură ferbinte ; după aceea aranjat

farfurie lungă şi încălzită, le garnisim de jur-împrejur
u felii de lămâie, şi cu orice salată acră, le servim.

Să nu uităm că înainte de a le frige, să răsfrângem
ată carnea de pe coasta fiecărui antricot, cel puţin pe
distanţă de 5 cm., iar osul cel gros, ce se află la ca-
ătul celălalt al antricotului, îl tăem jos, bătând anticoa-
le cu muchia unui cuţit şi dându-le o formă rotundă.

497. Şniţel natural.

Curăţim de peliţă şi de grăsime o pulpă de viţel ca
e 2—3 kgr.; apoi tăem din ea şniţele ca un deget de
roase, pe cari le batem şi le sărăm, şi date prin faină,
bine scuturate, le frigem iute pe ambele părţi în unt
erbinte ; după ce sunt fripte, le scoatem pe o farfurie
ungă, iar grăsimea o scurgem din sos, adăugând sosu-
ui rămas în cratiţă puţină supă de vacă, lăsându-l să
mai dea odată în clocot, apoi pus peste şniţele, pe cari
le garnisim cu boabe de mazăre verde prăjite, năbuşit,
rez, cartofi prăjiţi şi varză dulce călită, felii de stecle
roşii, ferte, etc. şi servite.

498. Şniţel fricandeau.

Curăţim, de peliţă şi de grăsime, o pulpă de viţel,
de 2—3 kgr., apoi tăem din ea şniţele ca un deget de
roase (6—8), pe cari le batem puţin ; facem o tocă-
ură, din rămăşiţele pulpei, ca din o jumătate kgr. pe
are o întindem peste fiecare şniţel, ca o jumătate de-
t de groasă, bătându-o cu un cuţit bine să se lipească
să pătrundă în şniţel, apoi le dăm sarea trebuincioasă
fiecare şniţel îl muiem în unt topit, apoi în pesmet pi-
at şi fript rumen în unt sau în untură ferbinte.

Untul sau untura, în care frigem aceste şniţele să
e numai atâta cât se acopere fundul tigăii.

Punem, în altă cratiţă, o lingură untură, sau unt, să
e înferbânte, o ceapă tăiată în felii, o rădăcină morcov,

una de pătrunjel tăiate în felii şi lăsate puţin să se pr
jească precum şi 3 sardele de Lisa curăţite, spălate,
tăiate, puţină coajă rasă de lămâie, precum şi puţi
supă de vacă, acoperind cratiţa, să se prăjească năb
şit ; după ce sunt prăjite, le adăugăm 4—5 linguri smâ
tână, zeama dela o jumătate lămâie, lăsându-le să d
odată în clocot, apoi strecurate prin sită peste şniţel
aranjate unele lângă altele, pe o farfurie lungă şi înc
zită, garnisindu-le cu cartofi sdrobiţi şi prăjiţi cu ceap
felii de lămâie şi de sfecle roşii, şi cu ciuperci, prăj
năbuşit, servite.

499. Galantină de viţel.

Desfacem carnea de pe amândouă feţele dela o
cel lat al unei spete de viţel, scoatem osul şi unde ca
nea este mai groasă, o tăem, punând feliile la locur
unde carnea este mai subţire, potrivindu-o egal
groasă, o batem bine cu ciocanul de carne şi o sără
o piperăm cât trebue ; coasem marginile de jur-împr
jur cu o sfoară mai subţire, aşa că trăgând de capet
sfoarei să o putem aduna ca pe o pungă ; înainte d
forma punga, o umplem cu următoarea compoziţie ;
cătura de viţel (vezi la tocături), în care am mai ad
gat slănină proaspătă şi limbă fiartă, curăţită, tăiate
mici cuburi, apoi mestecate cu tocătura de viţel, comb
nând astfel ca compoziţia aceasta, după ce am form
punga, să formeze un glob, înnodând apoi capetele sfo
rei bine. Punem acest glob într'o cratiţă, cu o lingură d
untură şi cu un sfert kgr. supă de vacă, să fiarbă înc
năbuşit, dar să nu se prăjească, mai adăugându-i d
când în când câte puţină supă de vacă. După ce e ga
şi răcită, scoatem globul pe o scândură, punând cev
greutate ca să-l preseze, dar nu prea tare. După ace
scoatem sforicica, curăţim cu un cuţit grăsimea de fu
împrejur, pus pe o farfurie, punând peste el gelatină d
zolvată mai închisă, şi presărată cu gelatină mai de
chisă şi mărunt tăiată în bucăţi.

500. Ficat de viţel prăjit.

Luăm peliţa de pe ficatul unui viţel, îl tăem în felii
ca un deget de groase, le sărăm şi date prin făină, ou
bătut şi pesmet pisat, fripte frumos rumen în unt, sau în
untură ferbinte ; după aceea le punem pe o hârtie su-
gativă curată, să le absoarbă toată unsoarea şi aranjate
pe o farfurie lungă, garnisite cu boabe de mazăre verde,
felii prăjite năbuşit, castraveţi acrii, felii de sfecle roşii,
sparanghel şi conopidă, prăjite în unt, etc., servite cu
salată acră.

501. Roladă din carne de viţel.

După ce am curăţit pulpa de viţel, de peliţă şi gră-
sime, tăem şniţele cât se poate mai mari din ea şi groase
ca un deget, pe cari le batem bine, subţiindu-le cât se
poate dar fără a le pătrunde cu bătutul, le sărăm şi lă-
sate să stea, ca o jumătate de ceas.

Facem o tocătură din rămăşiţele de pulpă, după
plac (vezi la tocături), pe care o întindem ca o jumă-
tate deget de groasă peste şniţelele aşezate unul lângă
altul, formând un pătrat mare, pe care îl sucim în roladă,
bine strânsă şi legată cu o sforicică.

Punem într'o cratiţă câteva felii slănină, o rădăcină
morcov, una de pătrunjel, una de păstârnac, tăiate în
felii, o ceapă împănată cu 5—6 cuişoare, puţină coajă
de lămâie rasă, 2 foi de dafin, puţină supă de vacă şi
peste acestea, aşezăm rolada, acoperind cratiţa să se
frigă năbuşit, încet până devine fragedă şi rumenă, a-
dăugându-i câte puţină supă de vacă, dacă i-ar scădea
zeama.

După ce este friptă, scurgem zeama din cratiţă în
altă cratiţă, iar zarzavaturile le lăsăm să se mai pră-
jească cu o lingură făină, până este şi aceasta rumenă,
apoi îl subţiem cu puţină supă de vacă şi îl mestecăm
bine, mai adăugând 2—3 linguri smântână, zeama din
cratiţă şi zeama dela o lămâie, şi strecurate peste roladă,

pe care o tăiem în felii ca un deget de groase şi ara
jate pe o farfurie mare, garnisindu-le, de jur-împreju
cu ouă umplute (vezi la mâncări de ouă), servite.

502. Perkelt unguresc.

Tăiem 1½ kgr. carne de viţel din spată, în mici b
căţi ; prăjim într'o cratiţă 5—6 cepe mari, tăiate în fe
în 2 linguri untură ferbinte ; când ceapa este pe jum
tate prăjită, punem un vârf cuţit boia de ardei, mest
când-o 1—2 ori, apoi punem şi bucăţelele de carne,
se prăjească dându-i şi sarea trebuincioasă. Când ca
nea este prăjită şi zeama i-a scăzut de tot, punem ca
linguri pătrunjel tocat, să se prăjească şi acesta puţ
mai adăugându- puţină supă de vacă, sau apă, cât să
copere carnea şi acoperind cratiţa, lăsată să fearbă l
cet ca un ceas.

Batem într'o ulcică 4—5 linguri smântână cu o li
guriţă făină şi zeama dela o lămâie, pe cari le pun
peste carne, puţin înainte de a servi la masă, lăsând
dea odată în clocot, apoi servit, garnisind de jur-împr
jur cu tăeţei de cartofi prăjiţi, sau cu găluşti, după pl

503. Papricaş de viţel.

Tăiem în bucăţi 1½—2 kgr. carne de viţel din spa
prăjim într'o cratiţă 5—6 cepe mari, tăiate în feii su
ţiri în 2 linguri untură ; când ceapa este bine prăjită, p
nem un vârf cuţit boia de ardei, mestecând 1—2 ori, p
nând şi bucăţile de carne cu o linguriţă de sare, —
se prăjească năbuşit, încet şi cu cratiţa acoperită, pâ
îi scade zeama, mestecând adeseori să nu se ardă ; p
nem apoi atâta apă cât să acopere carnea, acoperi
cratiţa să fearbă încet, cel puţin un ceas. După ce e
gata, îl punem pe o farfurie mare, îl garnisim de je
împrejur cu macaroane ferte, găluşti de unt, sau cu o
prăjit năbuşit (vezi la garnituri), servit.

504. Ficat de viţel, năbuşit pregătit.

Impănăm un ficat de viţel cu slănină proaspătă, să-
rată, presărată cu piper şi pătrunjel tocat mărunt, apoi
tăiată felii lungi şi ceva mai subţiri ca un creion. Acope-
rim fundul unei cratiţe cu felii de slănină şi peste ea, felii
din două cepe, o rădăcină de morcov şi una de păstâr-
nac tăiate felii, o frunză de dafin, punem şi ficatul îm-
pănat, precum şi un pahar de vin alb bun, acoperind a-
poi cratiţa, lăsând să fearbă năbuşit şi încet, timp de
două ceasuri. După aceea scoatem ficatul, iar sosului
din cratiţă îi mai adăogăm puţină supă de vacă şi lăsat
să mai dea în câteva clocote, apoi luat dela foc şi lăsat
să stea puţin. Curăţim sosul de grăsime apoi îi mai a-
dăogăm 3 linguri de smântână şi-l punem pe foc să dea
un clocot. Tăiem ficatul în felii subţiri, puse pe o
farfurie lungă în formă de cunună, iar sosul strecurat
prin sită şi pus în mijlocul cununei şi garnisit de jur-îm-
prejur cu morcovi imitaţi (vezi la garnituri), servite.

505. Ficat de viţel, umplut.

Luăm pelita unui ficat de viţel, apoi facem o tăetură
orizontală şi adâncă la o margine a ficatului ; această
tăetură, o umplem cu următoarea compoziţie :

Mestecăm 100 gr. unt cu 50 gr. slănină rasă, până
se fac ca spuma, adăogând o ceapă mică, pătrunjel
verde tocat, puţin piper şi sare, un ou şi o lingură pes-
met pisat ; toate acestea bine mestecate şi cu ele um-
plut ficatul, apoi coasem marginile tăeturii.

Astfel pregătit ficatul, îl dăm prin făină, şi pus în
cratiţă, cu câteva felii slănină, o ceapă tăiată în felii,
1—2 foi dafin, câteva felii de lămâie, puţină supă de
vacă, tot atâta şi vin alb, acoperind cratiţa, să se frigă
năbuşit, încet ca ¾ de ceas ; după aceea scoatem aţa
din cusătură şi tăiat în felii le aranjem pe o farfurie mare,
iar sosul strecurat peste ele şi garnisite cu franzeluţă
umplută, dovleci umpluţi (vezi la assiete), sau cu orice
garnitură, — după plac — (vezi la garnituri), servite.

506. Creeri de vițel, prăjiți.

Ținem în apă rece 3 sferturi de ceas, unu sau d creeri de vițel ca să le tragă sângele, apoi opăriți cu a sărată clocotindă și limpeziți cu apă rece, luându-le p lița, puși pe o scândură să se scurgă de apă ; după ace tăiați în felii ca degetul de groase, sărate, date prin bătut, prin pesmet pisat, prăjite în untură ferbinte, d nu prea tare, și servite pe spănac, pe boabe de mazăr prăjită năbușit, gulii, morcovi prăjiți, năbușit (vezi garnituri), sau și singure cu salată verde.

507. Creeri de vițel în sos de unt.

Spălăm și curățim de peliță un creer de vițel, dup aceea îl ferbem puțin în apă sărată, de unde îl scoate și lăsat să se răcească, și tăiat în bucăți mari. Curăți 10—15 champignons, îi tăiem în felii subțiri și prăj năbușit, cu unt și pătrunjel tocat mărunt. Ferbe 15—20 raci, le curățim foarfecile și coadele de coaj Ferbem puțin în apă sărată 20—30 fire de sparangh scurs și opărit cu unt ferbinte. Facem un sos de u (vezi la sosuri), în care punem toate cele mai sus mintite, lăsându-le să dea odată în ferbere, după ace puse într'o farfurie mare, în formă de movilă, iar d jur-împrejur, garnisim cu cornuri de orez, sau cu ma zăre boabe, prăjite năbușit, servim.

508. Cârnăței de creeri de vițel.

Ținem 1—2 creeri de vițel, în apă rece, cel puți un ceas, să le tragă tot sângele, apoi opăriți cu ap clocotindă, sărată și din nou puși în apă rece, le luăm peliția, îi tocăm mărunt, adăugându-le un vârf cuțit pi per, tot atâta sare, o lingură arbacic verde tăiat, și pră jiți într'o lingură unt ferbinte, apoi lăsați să se răcească

Tăiem pătrate de bulinuri ca un deget de lungi

3—4 degete de late, pe cari le udăm puțin cu apă, poi punem pe fiecare pătrat, atâți creeri tocați, cât să apătăm — sucind patratele, — niște cârnăței ca un de- de groși ; acești cârnăței îi dăm prin ou bătut, prin esmet pisat, și copți în untură ferbinte, frumos ru- en și serviți pe spanac, sau pirée de cartofi, etc.

509. Picioare de vițel, prăjite.

Curățim și spălăm bine picioarele de vițel, le erăm de-a lungul în două și tăiate în curmeziș în bucăți un deget de lungi, le ferbem bine, în apă sărată cu câteva boabe piper. După ce sunt bine ferte, strecurăm apa și le punem în apă rece, scoțându-le oasele mari, apoi puse pe o scândură să se scurgă bine ; după a- ceea le sărăm, le dăm prin ou bătut, pesmet pisat, și le prăjim rumen în multă untură ferbinte și servite, cu fa- sole verde, varză dulce călită, sau pe gulii și pe mor- covi prăjiți năbușit, etc. Cel mai potrivit lucru este, să le servim pe pirée de cartofi, sau și numai cu salată.

510. Sotè de rinichi cu creeri.

Tăiem în felii subțiri, 1—2 rinichi de vițel, luân- du-le peliția și curățiți de orice grăsime ; prăjim într'o cratiță 5—6 cepe, tăiate în felii subțiri, în 2 linguri un- tură ferbinte ; când ceapa este rumenă, punem și fe- liile de rinichi să se prăjească, până le scade zeama, apoi le adăugăm puțină supă de vacă, acoperind cratița, să se prăjească năbușit până devin moi.

Până facem, aceasta, opărim, 1—2 creeri de vițel, cu apă sărată, le luăm peliția și îi punem în cratiță peste rinichi sdrobindu-i cu o lingură, să se prăjească și pre- sărându-i cu un vârf cuțit de piper pisat, mestecând adesori să nu se ardă ; când sunt prăjiți, gata, îi să- răm după plac și imediat serviți.

Rinichii să fie sărați numai puțin timp, înainte de a îi serviți, căci sărându-i mai de timpuriu, rămân tari.

511. Măruntae de viţel.

Ferbem măruntaele unui viţel precum: plămânii, ficatul şi inima, în apă sărată, cu o ceapă, frunze de pă trunjel, 10—15 boabe piper, tot atâta inibahar, şi 1— foi dafin; după ce sunt ferte, le scoatem pe o scândură să se răcească, şi le tăem ca pe tăeţei.

Facem un rântaş din 2 linguri bune de untură şi linguri făină; când făina este rumenă, punem 2 cepe tăiate mărunt, să se prăjească şi aceasta, ru men; apoi punem în rântaş atâta supă strecurată d care au fert măruntaele, cât cere sosul, punem coaj rasă de lămâie, precum şi măruntaele, tăiate, lăsându-l să fearbă puţin, apoi mai adăugăm 2 linguri smântână şi acrit binişor cu zeamă de lămâie, sau cu oţet de vin puse pe o farfurie mare şi garnisite de jur-împrejur c găluşti de unt, sau cu macaroane, servit.

CARNE DE PORC

512. Friptură de porc tânăr.

Luăm ca 2 kgr. carne de purcel (3—4 luni), car poate avea şi slănină ca un deget, o sărăm şi lăsata s stea ca un ceas; după aceea o punem pe o tavă cu şo riciul în jos, punând foarte puţină untură, apă rece şi lăsată să se frigă puţin; după aceea o întoarcem cu un cuţit, cu şoriciul în sus, făcând prin şorici şi prin slănină tăeturi în lungul şi latul aceluia, formând mici pătrate şi lăsate să se frigă, frumos rumen, la un foc bun, adăugându-le din când în când câte puţină apă şi adeseori udate cu o lingură din zeama din tavă. După ce pătratele sunt fripte, le tăem în felii, le aranjăm pe o farfurie lungă şi garnisindu-le cu varză acră, călită, sau cu salată de cartofi, sau cu miez de varză acră şi crudă, cu ardei copţi, etc., servim.

513. Friptură de antricote.

Luăm ca 2 kgr. antricote de porc tânăr, într'o bucată, crestând cu satârul, osul spinării între fiecare coastă; le sărăm şi lăsate să stea ca un ceas; după aceea le frigem într'o tavă ca şi pe friptura de porc (vezi mai sus); după ce este friptă, tăem fiecare antricot, punându-le pe o farfurie lungă, punând sosul din tavă peste ele, şi garnisite pe o parte cu varză călită şi pe alta parte, cu fasole verde prăjită năbuşit, sau cu cartofi prăjiţi, cu varză de Brüssel, servite.

514. Carne de porc, pregătită ca vânatul.

Punem într'un vas de pământ 1 kgr. vin roşu, 1 kgr. oţet de vin, 1 kgr. apă, 2 linguri sare, 3—4 cepe tăiate felii, o căpăţână usturoi, curăţită, 5—6 foi dafin, 10—15 boabe piper, tot atâta inihabar şi 20—25 boabe de cnupere; toate mestecate bine. In această marinată punem 2 kgr. muşchi de porc, antrecot, sau pulpă, lăsând să stea o zi. A doua zi, scoatem carnea, o punem pe o tavă cu o lingură bună untură şi puţină marinată, să se frigă, întorcându-o din când în când şi mai adăugându-i câte puţină marinată, adeseori udându-o, cu o lingură, din zeama din tavă până se frige rumen şi fraged. După ce este friptă, rumen, o scoatem, o tăem în felii pe cari le aranjăm pe o farfurie lungă, iar sosului rămas în tavă îi adăugăm puţină supă de vacă, să mai fearbă puţin şi acrit cu zeamă de lămâie, strecurat peste feliile de carne, pe care le garnisim cu cartofi prăjiţi, cornuri de orez, rulată de varză nemţească, ciuperci, etc. (vezi la garnituri), servite.

515. Friptură de muşchi de porc.

Luăm ca 2 kgr. muşchi, îl sărăm şi împănăm cu usturoi, apoi lăsat să stea ca un ceas; după aceea îl punem pe o tavă, cu o lingură bună de untură, 4—5

lingurf oţet, puţină apă rece şi lăsat să se frigă încet, în cuptor, timp de 1 ceas ; în timpul cât se frige carnea, o întoarcem de mai multe ori, adăugându-i din când în când câte puţină apă, iar peste ea punem adeseori, cu o lingură, zeamă din tavă.

După ce este rumen friptă, o tăem în felii, pe care le aranjăm pe o farfurie lungă şi încălzită ; peste sosul din tavă însă, mai punem puţină supă de vacă, sau apă caldă, lăsând să dea de 2 ori în clocot, apoi strecurat peste feliile din farfurie şi garnisindu-le pe o parte cu cârnăţei de creeri, iar pe cealaltă parte cu morcovi imitaţi, sau cu ouă umplute, servite.

Această friptură poate fi servită şi rece dar fără sos, curăţind muschii bine de untura sleită pe ei şi tăiaţi în felii subţiri garnisindu-le cu aspic, sfecle roşii, ferte, salată creaţă, măruntă, etc., servite cu muştar.

516. Muşchi de porc cu patlagele roşii.

Sărăm 2 kgr. muşchi de porc şi lăsat să stea ca un ceas ; punem într'o cratiţă o lingură bună untură, felii de morcov, de pătrunjel şi de ţelină, o ceapă în felii şi peste acestea punem carnea, câteva linguri oţet şi puţină apă, acoperind cratiţa, să se frigă năbuşit şi încet când observăm că i-a scăzut zeama, adăugăm zeama strecurată de pătlăgele roşii, ferte, cât trebue ca de un sos, lăsând să mai fearbă puţin, apoi scoatem muşchiul pe o scândură, îi tăem în felii şi le aranjem pe o farfurie lungă, strecurând sosul peste ele şi garnisindu-le cu pătlăgele roşii umplute, anghinare prăjită, varză nemţească prăjită (vezi la garnituri), servite cu franzeluţe umplute etc.

517. Şniţel de porc în prapur.

Tăem, carne de porc slabă, ca pe şniţele, le sărăm şi piperăm după plac, apoi le învelim în câte-o bucată de prapor şi le frigem în untură ferbinte.

Tot aşa şniţelele se pot prepara şi din carne de viţel.

Ca garnitură folosim : varză roşie călită, conopidă cu smântână, sparanghel cu smântână, gulii prăjite, cârnăţei din clătite (vezi la garnituri).

518. Cotlete de porc, cu sos de muştar.

Luăm 2 kgr. antricot de porc, pe care îl tăiem în antrecote separate, le răsfrângem carnea de pe fiecare coastră, pe o distanţă de 5—6 cm., iar osul dela celălalt cap îl tăem jos, dând antrecotului o formă rotundă, apoi le batem puţin cu muchia unui cuţit, le sărăm şi lăsate să stea ca un ceas.

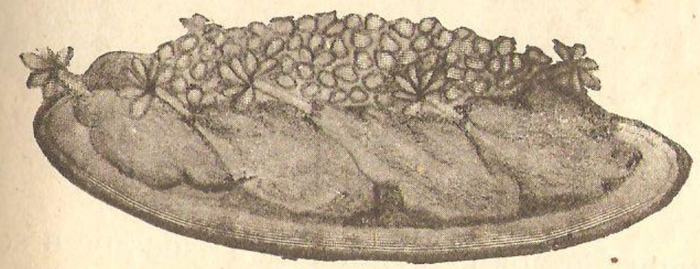


Fig. 139.

Punem să se înferbinte într'o tigae, o lingură bună untură şi când este ferbinte, punem antricotele să se frigă rumen, pe ambele părţi ; după ce sunt fripte, le scoatem pe o farfurie lungă, iar din sosul din tigae scurgem grăsimea şi îi adăugăm sosului, rămas în tigae, puţină supă de vacă, lăsând să fearbă puţin şi mai punând 2—3 linguri muştar francez, îl punem peste antrecote şi garnisite cu găluşti de cartofi, sau cu cartofi, servite cu orice salată acră, şi aranjate după cum ne arată sus fig. 139, învelind osul cu hârtie albă crestată.

519. Tocană din carne de porc.

Se face tocmai ca şi tocana din carne de vacă (vezi gulaşul de vacă), numai că cel de porc nu trebue

lăsat să fearbă atâta, cât cel de vacă. Ca garnitură l
losim : tăeţei ca macaroanele, sau găluşti de unt, gălu
de brânză de vacă (vezi la garnituri).

520. Purcel fript.

Să avem apă clocotindă la îndemână, apoi înju
ghiem purcelul şi numai decât pus într'un lighian mar
unde îl presărăm bine, peste tot locul, cu sacâz pi
(răşină albă) : după aceea punem peste el apă ferbin

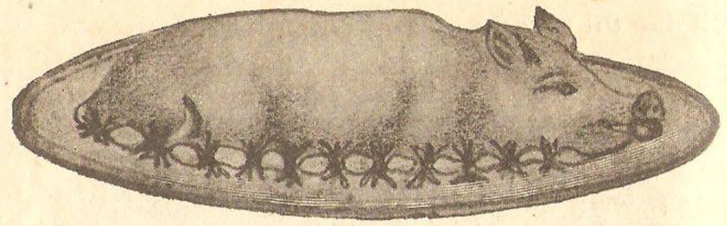


Fig. 140.

învârtindu-l în apă câteva minute şi scos pe o scândur
iute jumulit şi curăţit de păr, care va eşi foarte les
aşa că purcelul rămâne curat alb ; în cas că totuşi
mai rămâne păr, îl trecem prin flacări de spirt. Du
ce este curăţit de păr, îl spălăm şi îl radem cu cuţ
în apă caldă, apoi spălat în apă rece şi spintecat pe pâ
tece dela coada până la locul unde l'am junghiat, s
ţându-i intestinele şi măruntaele, dar având grijă
nu-i spargem fierea.

Din măruntae, putem face un papricaş şi îl ser
ca garnitură, iar purcelul îngenunchiat pe toate pa
picioarele pe o scândură, îl punem la un loc rece să
întărească.

Un ceas înainte de a-l frige, îl spălăm în apă re
îl sărăm bine pe din năuntru şi pe din afară, apoi lă
să stea ca 1 ceas ; după aceea aşezat pe o tavă, în
nunchiat pe două beţişoare ca să nu-i atingă picioar
de tavă, uns bine cu untură, punând şi un pahar de ap
îi învelim urechile în hârtie albă, să nu se ardă, iar

gură punându-i un merişor, îl punem în cuptor să se
frigă, mai întâi încet, apoi tot mai iute, adăugându-i, din
când în când câte puţină apă şi cu o lingură, udându-l
adese-ori cu zeama din tavă.

După ce purcelul s'a fript pe spinare, pe jumătate,
îl întoarcem cu spinarea în jos, aşezat tot pe beţişoarele
amintite, lăsându-l să se frigă bine, apoi din nou întors
cu spinarea în sus, udat cu zeamă din tavă şi lăsat să se
frigă la un foc mare, până devine frumos, rumen şi
scorţos.

După ce este bine fript, îl punem pe o farfurie lungă,
întreg ori tăiat în bucăţi ; îi luăm hârtiile de pe urechi
şi îl punem în fiecare ureche câte un buchet de flori şi
punând sosul din tavă peste el, garnisit de jur-împrejur
cu un rând de cartofi şi pătrunjel verde, servit cu sa-
lată, sau cu varză acră călită, sau cu un sos de hrean
ras, cu mere (vezi sosurile reci).

521. Purcel în gelatină (aspic).

După ce am curăţit şi spălat un purcel bine, îl
tăiem pe spinare în două ; fiecare jumătate, tăiată în
bucăţi ca de 3 degete de late şi aşezate într'o cratiţă
mare, cu un picior de viţel tăiat în bucăţi cu atâta vin
alb şi supă de vacă, ca să acopere bucăţile de purcel,
zeamă dela 3—4 lămâi, 1—2 foi de dafin, 2—3 linguri
oţet, o ceapă mică, străpunsă cu 4—5 cuişoare, 2 ră-
dăcini morcovi, 2 rădăcini pătrunjel, tăiate în felii, 10
boabe piper, tot atâta inibahar, sarea trebuincioasă, a-
coperind cratiţa, lăsăm să fearbă năbuşit şi încet. Când
carnea este feartă, o scoatem şi o curăţim de celelalte
zarzavaturi şi ingrediente, o tăiem în bucăţi mai mici şi
le aşezăm pe o farfurie mare şi adâncă ; zeama din
cratiţă însă, o strecurăm şi îi luăm grăsimea dela su-
prafaţă şi o batem cu 3 albuşuri de ou şi lăsată să dea
în clocot de 2—3 ori, după aceea strecurată printr'un
servet peste bucăţile de carne, ţinându-le la un loc rece
să se întărească, apoi servite.

Această mâncare o putem aranja şi într'o formă de gelatină şi iată cum : punem pe fundul formei zeamă limpezită de gelatină ca un deget de groasă şi lăsată să se întărească ; peste acest strat, formăm un alt strat compus din albuşuri ferte de ou, pătrunjel tăiat mărunt, peste acest strat formăm un alt strat din gălbinuşuri de ou fert tot tăiate, apoi felii de limbă afumată şi bine fiartă peste acestea, castraveţi mici acrii, tăiaţi în felii, felii de cartofi ferţi şi peste toate acestea punem cu o lingură, dar încet iar un strat de zeamă de gelatină, dar nu prea caldă, observând să nu stricăm straturile aranjate ; după ce s'a întărit şi acest strat, punem şi bucăţile de carne şi cam la marginea formei ca să se vadă, apoi umplem forma cu gelatina ce a mai rămas ; pe urmă punem forma la un loc rece.

Inainte de a servi, învălim forma într'un şervet muiat în apă ferbinte şi astfel o răsturnăm pe o farfurie mare şi rotundă, decorând gelatina de jur-împrejur, cu foi de pătrunjel verde.

CARNE DE MIEL

522. Friptură de miel

Curăţim de păr şi ştergem bine un sfert de miel, îi osul spinării precum şi piciorul tăindu-le cu satârul, din distanţă în distanţă, îi dăm sare şi-l lăsăm să stea cu o jumătate de ceas, apoi pus pe o tavă, cu o lingură bună de untură şi un pahar apă, să se frigă în cuptor la un foc bun, timp de un ceas, întorcându-l din când în când şi cu o lingură udându-l, cu zeama din tavă.

După ce este fript rumen, îl tăiem în bucăţi, pe cât le aranjăm pe o farfurie lungă, una lângă alta, fiecare la locul ei, aşa ca să formăm sfertul de miel întreg, iar

sosului rămas în tavă, îi adăugăm câteva linguri supă de vacă, lăsându-l să fearbă puţin, pus peste bucăţile de carne şi servit cu salată verde, sau cu salată de cartofi sau cu ardei copţi.

523. Pulpă de miel, preparată englezeşte.

Curăţim pulpa de peri, o ştergem cu o cârpă şi o ferbem în apă sărată ; după ce a fert, o tăem în bucăţi şi le aranjăm pe o farfurie mare, iar peste ele, punem sos de capere (vezi la sosuri), şi servim.

524. Piept de miel umplut.

Sfertului dinainte, al mielului pe care l'am curăţit de păr şi sărat, îi ridicăm cu degetele muşchiul peptului procedând ca şi la umplutul peptului de viţel (vezi piept de viţel umplut).

525. Miel prăjit.

Mielul este bun prăjit numai până este tânăr, tăind o jumătate de miel în bucăţi ca 2—3 degete de late, pe care le sărăm apoi lăsate să stea ca o jumătate de ceas ; după aceea le dăm prin făină, prin ou bătut şi pe urmă prin pesmet pisat, apăsând fiecare bucată între mâini, să se netezească, şi coapte frumos rumen, în untură ferbinte, nici prea pripit dar nici prea încet şi servite cu salată verde, cu salată de cartofi, cu salată de castraveţi, etc.

526. Drob de miel.

Ferbem măruntaele unui miel într'un kgr. de apă cu o ceapă, o mică rădăcină de morcov, alta de pătrunjel, o foaie de dafin, 10 boabe piper şi sarea trebuincioasă.

După ce s'au fert, le scoatem pe o scândură şi le

tocăm cât se poate de mărunt, sau măcinate cu maşina. Prăjim rumen într'o lingură untură, 4 cepe tăiate mărunt, şi după aceia luată dela foc adăogându-i şi măruntaele tocate, pătrunjel tocat, piper pisat, sarea trebuincioasă, 3 ouă crude şi 3—4 linguri lapte dulce, toate acestea bine mestecate.

Spălăm praporele în apă rece, îl întindem pe scândură, punem compoziţia mai sus amintită, potrivind-o egal de groasă, ca de 3 degete, în formă rotundă, învălind-o din toate părţile cu praporele, aşa ca să nu iasă tocătura, apoi punem în tigae o lingură de untură să se înferbânte, după aceea punem drobul să se frigă în cuptor, încet. După ce este fript îl tăiem în felii ca un deget de groase şi servite cu salată după plac.

527. Papricaş de miel.

Se prepară ca şi cel de viţel (vezi papricaş de viţel).

528. Perkelt de miel.

Se prepară ca şi cel de viţel (vezi perkelt de viţel).

529. Biftec de miel.

Tăiem dintr'o pulpă de miel şniţele cât palma de late şi de grosimea unui deget, le batem, le sărăm şi piperăm puţin, apoi le frigem iute în unt ferbinte ; după ce sunt fripte, le punem pe o farfurie mare, iar o parte din grăsimea din tigae o scurgem în alt vas şi peste restul de suc, de carne rămas în tigae, punem puţină supă de vacă să mai fearbă puţin, apoi pus peste şniţele, garnisindu-le cu cartofi, gulii, morcovi mici, mazăre verde, sau cu orez, toate prăjite năbuşit, servite (vezi la garnituri).

530. Spinare de miel friptă.

Tăiem osul spinării în dreptul spetelor, desfăcând grumazii şi picioarele dinainte de trunchiu ; prin o altă

tăietură desfacem de trunchi picioarele dinapoi aşa ca să ne rămână numai spinarea şi coastele, adică trunchiul mielului, într'o bucată ; sărăm carnea peste tot, scoatem coastele şi o lăsăm să stea ca o jumătate ceas, iar carnea de pe pântece o sucim rol spre golul pântecului de ambele părţi, străpungându-o cu 1—2 beţişoare subţiri, să nu se desfacă ; punem într'o cratiţă câteva felii slănină proaspătă, precum şi câteva bucăţi carne de vacă, 10—15 boabe piper, tot atâta inibahar, câteva felii morcov, pătrunjel şi ceapă, puţină supă de vacă, ori apă, apoi aşezăm şi spinarea de miel, acoperind cratiţa să se frigă năbuşit ; după ce s'a fript, o scoatem şi o punem pe o

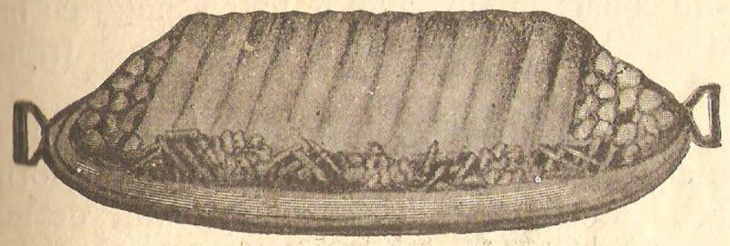


Fig. 141.

tavă, iar peste ea, strecurăm şi sosul, şi pusă în cuptor să se frigă puţin până capătă culoare rumenă ; după aceea tăiată în felii, cu cuţitul legănator (fig. 65) aranjându-le pe o farfurie lungă, fiecare bucată la locul ei, formând spinarea ca şi când ar fi întreagă, cum ne arată mai sus (fig. 141), punem sosul peste friptură şi garnisindu-o cu conopidă cu smântână, morcovi mici, ciuperci, varză de Brüxel, sparanghel, prăjit, năbuşit, etc. (vezi la garnituri) servită cu sos englez, separat preparat (vezi la sosuri).

531. Cotlette de miel, picante.

După ce am format cotlettele, precum am descris mai sus (vezi la cotlette de porc), le batem puţin cu muchia cuţitului, le sărăm şi prăjim puţin şi după ce s'au răcit, fiecare cotlett muiat în unt topit, puse unul peste altul, să stea puţin ; după aceea le frigem iute în unt fer-

binte şi apoi aşezate într'o cratiţă, cu puţină ceapă tocată, 3 sardele de Lisa, curăţite, spălate şi tăiate mărunt, zeama dela o lămâie precum şi puţină supă de vacă, acoperind cratiţa să se frigă năbuşit şi încet până le scade zeama ; le punem apoi pe mijiocul unei farfurii lungi, punând sosul ce mai este în cratiţă, peste ele şi garnisite de jur-împrejur, pe o parte cu ruladă de varză nemţească (vezi la garnituri), pe altă parte cu franzeluţă umplută (vezi la asiette), sau cu ouă umplute (vezi la ouă umplute), servite.

532. **Cotlette de miel.**

Tăiem cotlettele, despoind şi răsfrângând carnea de pe fiecare coastă în sus, apoi le batem puţin cu muchia cuţitului, dându-le o formă rotundă, sărate şi fripte iute în unt ferbinte.

După ce sunt fripte, le aşezăm vertical unul lângă altul, cu costiţele în sus, pe o farfurie lungă în formă de coroană, iar în mijlocul lor, aranjăm boabe de mazăre verde, sau fasole verde, sau morcovi mici, varză de Bruxel, toate prăjite năbuşit, cartofi mici şi întregi prăjiţi, varză călită, etc., cum ne arată figura de sus (la garnituri).

533. **Cotlette de miel delicioase.**

Tăiem cotlettele şi cu băgare de seamă, scoatem din fiecare cotlett oasele, cum ne arată fig. 139, dar aşa ca să nu le diformăm, le batem puţin cu muchia cuţitului, dându-le o formă frumoasă de cotlett ; după aceea le sărăm şi fiecare pus într'o tigae cu unt cald, dar nu ferbinte, ţinute câteva minute, până încep a se albi pe ambele părţi, după aceea le scoatem şi le punem pe o farfurie să se răcească ; după ce s'au răcit bine, le muiem în sos după plac (vezi la sosuri) şi puse pe o farfurie unul lângă altul, pe ghiaţă să se întărească bine; după aceea le dăm

prin ou bătut, pesmet pisat şi fripte în untură ferbinte şi garnisite cu găluşti de cartofi, gulii prăjite, cârnăţei din aluat de clătite, macaroane imitate (vezi la garnituri), etc., servite cu sos de champignos (ciuperci) vezi la sosuri).

534. **Jigot de berbec (oaie).**

Curăţim, de peliţă şi de grăsime, o pulpă de oaie, sau de berbec tânăr, o batem bine, cu ciocanul de carne, o sărăm şi împănăm bine cu usturoi curăţit, şi cu slănină proaspătă, apoi friptă puţin în o cratiţă pe ambele părţi, în untură ferbinte punând 10—15 boabe piper, o ceapă tăiată în felii, un pahar oţet de vin şi puţină apă, acoperind cratiţa să se frigă năbuşit, 3 ceasuri, din când în când mai adăugându-i câte puţină supă de vacă, sau apă, ca să nu-i scadă zeama de tot. După ce este fragedă şi friptă, descoperim cratiţa şi o punem în cuptor, să capete o culoare frumoasă rumenă, punând cu lingura peste ea din zeama ei.

Tăiem pulpa în felii, le aranjăm pe o farfurie lungă, şi garnisite cu ciuperci, varză călită, pătlăgele roşii umplute, etc. servite cu un sos de usturoi, sau de castraveţi acri, sau cu sos de muştar (vezi la sosuri). Această friptură poate fi servită şi rece, tăiată în felii subţiri şi garnisite de jur-împrejur, din distanţă în distanţă, cu gelatină tăiată mărunt, felii de sfecle roşii ferte, capere, hrean ras, varză roşie crudă şi muştar francez.

535. **Jigot de berbec (oaie), pregătit ca vânatul.**

Curăţim pulpa de peliţe şi de grăsime, apoi bătute cu ciocanul de carne, sărată şi preserată cu boabe de enupere şi coriandru, zdrobite, lăsată să stea o zi, într'un vas de pământ.

Facem o marinată (vezi la vânaturi) pe care, după ce s'a răcit, o punem peste carnea din vasul de pământ

în care a fost aşezată, lăsând să mai stea încă o zi, în care timp o întoarcem odată sau de 2 ori ; după aceea o scoatem din marinată, o spălăm de boabele de enupere, etc., şi o împănăm cu felii subţiri de slănină proaspătă şi o punem într'o tavă, cu puţină marinată, strecurată, cu o lingură bună de untură, să se frigă în cuptor, din când în când întorcându-o şi punând peste ea, zeama din tavă, când i-ar scădea zeama, mai adăugându-i şi câte puţină marinată strecurată. Când este friptă rumen, o scoatem, o tăem în felii şi aranjate la mijlocul farfuriei, una lângă alta, în dungă ; iar în zeama din tavă mai punem 2—3 linguri smântână, tot atâta şi supă de vacă, şi acrită cu zeamă de lămâie lăsând să mai fearbă puţin, apoi strecurată peste felii şi garnisite de jur-împrejur cu felii de lămâie, cu morcovi imitaţi, sau cu cartofi prăjiţi, cârnăţei de creeri (vezi la garnituri), ouă, umplute, servite.

536. **Pulpă de berbec (oaie), preparată ca vânatul.**

Curăţim de peliţă şi de grăsime o pulpă de oaie, sau de berbec tânăr, o sărăm bine, presărându-o cu mult usturoi şi lăsată o zi să stea; facem o marinată, (vezi la vânaturi) care după ce s'a răcit, o punem peste pulpa aşezată într'un vas de pământ, să mai stea încă o zi.

După aceea o scoatem din marinată şi împănându-o bogat cu slănină proaspătă, o frigem în cuptor, încet pe o tavă, cu 2 linguri bune de untură şi puţină marinată, întorcându-o din când în când şi cu o lingură udându-o adeseori cu zeamă ferbinte, din tavă, mai adăugându-i câte puţină supă de vacă când i-ar scade zeama.

Când este friptă rumen, o tăem în felii, le aşezăm pe o parfurie lungă, în dungă, una lângă alta, iar sosul din tavă strecurat peste ele şi garnisite cu găluşti de cartofi prăjiţi, tăeţei ca macaroanele prăjiţi (vezi aluaturi) sau ouă umplute (vezi la mâncări de ouă), servite cu un sos separat făcut, fie de capere, de muştar, sau cu sos de vânat (vezi la sosuri).

537. **Pulpă de berbec (oaie) preparată cu sardele.**

Curăţim, de peliţă şi de grăsime, o pulpă de oaie sără, o sărăm bine; tăiem apoi felii late de pe cari aşternem slănină proaspătă pe fundul unei cratiţe, mai mând o ceapă, o rădăcină morcov, una de pătrunjel, de păstârnac, toate în felii tăiate, 10—15 boabe per, tot atâta inibahar, 4—5 sardele de Lisa, curăţite, late şi tăiate mărunt, precum şi 80 gr. măduvă de că ; frecăm pulpa bine cu ceapă şi pătrunjel tocate, aşezăm peste toate cele mai sus amintite, mai punând un pahar vin roşu, puţină apă şi oţet, acoperind cra- să se frigă năbuşit şi încet timp de 2 ceasuri.

După ce pulpa s'a fript şi este fragedă şi zeama scăzut, o scoatem, o tăem în felii şi le aşezăm în ungă, pe o farfurie lungă, una lângă alta, iar în sosul cratiţă punem 4—5 linguri smântână cu puţină supă vacă, sau apă rece, lăsând să fearbă foarte puţin şi indu-l cu zeamă dela o lămâie, îl strecurăm peste ile de friptură, pe cari le garnisim de jur-împrejur morcovi imitaţi, cu cârnăţei de clătite, pătlăgele ro- sau verzi, umplute, ouă umplute, etc. servite, (vezi garnituri).

538. **Jigot, de oaie, năbuşit.**

Luăm o pulpă de oaie cu o bucată din osul spinăpână la costiţe ; scoatem atât oasele spinării cât şi din pulpă, până la genunche, o curăţim de peliţă, sărăm pe partea internă şi o legăm cu o sforicică deangul. Punem într'o cratiţă, mai mare, felii de slănină peste acestea aşezăm pulpa, presărându-o la supraţă cu sare, mai adăugând o rădăcină de morcov, una păstârnac, una de pătrunjel, 2—3 cepe în felii tăiate, boabe piper, tot atâta inibahar, precum şi 2 foi de tin, mai punem peste ele şi un pahar de vin şi atâta pă de vacă, ca să acopere carnea şi dată cratiţa aperită la foc ; când începe să fearbă o dăm la mar-

ginea maşinei, unde o lăsăm să fearbă năbuşit şi înc
3 ceasuri. Când pulpa este moale şi zeama ei i-a scăz
pe jumătate o scoatem şi o păstrăm la un loc cald,
nu se răcească, iar zeama din tavă o strecurăm într
castron, prin sită, o curăţim bine de grăsime, adăug
du-i încă un sfert kgr. supă de vacă şi lăsată să
fearbă puţin; deslegăm sfoara, tăiem carnea în
subţiri, aranjându-le pe o farfurie lungă, dar aşa
pulpa să apară iar întreagă. Osul rămas dela genunc
în jos îl înfăşurăm în o manşetă de hârtie şi garnisi
feliile de jur-împrejur cu cârnăţei de creeri, glasându
cu extract de carne, iar o parte din zeamă o strecur
în farfurie sub felii, şi restul ei i-l servim separat, în
sieră.

539. Cotlette de oaie.

Tăiem cotlette de oaie, din cari scoatem oasele,
cu băgare de seamă să nu le stricăm şi le curăţim
peliţă şi de grăsime, bătute cu pumnul şi prăjite nă
şit, dar nu de tot, într'o lingură unt, timp de un ce
după aceea le sărăm bine şi puţin înainte de a fi
vite, le frigem în unt ferbinte.

Oasele cotletelor, le prăjim năbuşit în unt cu p
oţet, iar sosul îl strecurăm peste cotlette şi garnisit
jur-împrejur, cu ruladă de varză nemţească, cu fra
luţe umplute, gulii umplute, servite (vezi la garnitu

PASERI

Observaţiuni.

Vrem să pregătim curcan, sau clapon, după ce
tăiat, îi aruncăm capul, îl opărim cu apă ferbinte şi
mulim de pene, având grijă, să nu-i stricăm pelea;

pus pe o scândură, să se svânte; după aceia tre-
de 2—3 ori prin flacără de spirt şi îndata spălat bine,
mai multe ape şi aranjat adică: îi frângem aripele;
după aceea tăiem pielea peste guşe şi îi scoatem guşa;
urmă facem o tăetură în curmeziş în partea de jos
pântecului şi sub această tăetură la distanţa de un lat
2 degete facem o a doua tăetură tot curmezişă (pa-
lelă cu cea de sus); prin tăetura de sus scoatem in-
stinul final afară, precum şi măruntaele şi celelalte în
tine, apoi bine spălat în apă rece; pe urmă, luăm
bele picioare şi le vârîm pe sub prima tăetură şi le
oatem prin spaţiu tăeturei a doua afară, apoi spălat
în apă rece şi pus la un loc rece, până la între-
inţare; gâştele şi raţele le tăiem, făcându-le o tăe-
ă în ceafă şi ţinute de picioare şi de aripe, să li se
urgă tot sângele; după aceea le smulgem penele, până
nt încă calde, căci răcindu-se se smulg greu şi pre-
rându-le cu praf de sacâs (răşină albă pulverizată),
părite cu apă ferbinte, le curăţim de pene mai uşor,
mând foarte frumoase şi curate. Mai departe urmăm
cu cele mai sus descrise.

Ori ce pasăre, să fie friptă întreagă şi numai după
este friptă să o tăiem în bucăţi, căci tăiată şi friptă,
de sucul şi gustul.

Paserile înainte cu un ceas de a fi fripte trebue să
sărate.

Timpul de frigere al unui pui este ¾ ceas; al unui
mai mare 1 ceas; claponul şi rata trebue fripte 1½
; curcanul şi gâsca 2 ceasuri; dacă paserile ar fi
bătrâne, atunci sau le frigem 3 ceasuri, sau fripte
şit 2 ceasuri, în unt şi supă de vacă.

Paserile aranjate, sărate, împănate şi umplute le o-
im cu 1—2 linguri unt sau untură, cu puţină apă fer-
e şi lăsate să se frigă la început încet, apoi la un foc
mai iute, tot mai tare, aşa ca să devină peste tot ru-
; pe urmă le tăiem.

Tăierea curcanului se face în modul următor: Mai
tăiem gâtul, apoi aripile, pe lângă corp, prin în-

cheetură, apoi tăiem picioarele pe lângă corp, după ceia le mai tăiem pe la mijloc, în două, prin încheet din mijloc; apoi facem câte o tăietură în lungul ş ambele părţi ale corpului, aplicată peste marginea stelor din spre piept, tăind apoi spinarea în curmezi 4—5 bucăţi, iar pieptul tăiat în lung în felii subţiri ranjăm pe o farfurie lungă începând cu bucăţile de nare, punându-le fiecare la locul lor şi urmând cu t astfel ca să apară curcanul ca întreg.

La tăierea fripturilor de paseri, partea princip este ca fiecare bucată să aibă pelita ei rumenă şi tul să fie bine ascuţit.

Puiul îl tăiem ca şi pe curcan cu deosebirea nu că spinarea o tăiem numai în două bucăţi, iar piept tăiem în două, însă în curmeziş.

Paserile mai bătrâne, după ce le-am tăiat, le pu numai decât într'un vas mare cu apă rece; lăsându-l se răcească cel puţin o ½ de zi, după aceia muiat apă ferbinte şi jumulită. Cocoşii, găinile şi claponii mulim de pene încă până sunt calzi şi neopăriţi, sco du-le măruntaele şi intestinele, apoi agăţat la un rece, 2—3 ore să se frăgezească; când vrem să-i pr tim îi trecem prin flacăra de spirt, şi-i spălăm.

Crestele de cocoş, după ce le-am opărit şi luat lita, le fierbem o jumătate de oră în supă cu zeam lămâie, pentru ca să rămână albe.

540. Pui fript la tavă.

După ce am tăiat, curăţit şi spălat bine 2 pui mari, îi lăsăm să stea puţin în apă rece, ca o jumă de ceas, după aceea săraţi şi aşezaţi pe o tavă, p vită mărimei lor, punând peste ei, ca două linguri tură şi 6—8 linguri apă, îi dăm la cuptor să se frig un foc bun, timp de un ceas; întorcându-i din câ când şi adeseori punând peste ei, cu o lingură, z ferbinte, din tavă; când le-ar scădea zeama mai a gându-le câte puţină apă.

După ce sunt rumen fripţi, îi tăiem în bucăţi, pe cari aşezăm pe o farfurie lungă, punând sosul din tavă ele, şi garnisindu-le, de jur-împrejur, cu ruladă de nemţească, sau cartofi prăjiţi în pesmet, ori cu fi raşi (vezi la garnituri), servite cu orice salată.

541. Pui umplut.

După ce am tăiat, curăţit şi spălat bine 2 pui mai i sărăm şi lăsaţi, ca o jumătate de ceas, să stea.

Facem în acest timp umplutura de franzeluţă (vezi umpluturi) şi ridicând cu degetele binişor pielea de piept, spre spinare şi grumazi, îi umplem cu umplu- tăietura dela gât o coasem să nu iasă umplutura aşezaţi pe o tavă cu 2—3 linguri untură şi puţină apă, frigem frumos rumen. Mai departe urmăm ca şi mai servindu-i cu orice salată — după plac — sau cu

542. Pui umpluţi cu tocătură.

După ce am tăiat, curăţit şi spălat 2 pui mai mari, şi lăsaţi să stea ca o jumătate de ceas; după le ridicăm cu degetul pelea de pe piept spre spi- de pe picioare cât se poate şi de pe grumazi, fă- loc tocăturii cu care îi umplem (vezi umplutură pui). Astfel umpluţi îi aşezăm în cratiţă cu 2 lin- untură şi puţină supă de vacă, câteva linguri vin zeamă dela o lămâie, şi acoperind cratiţa, lăsaţi să fiarbă năbuşit, dar încet.

Până se frig puii, facem în altă cratiţă un sos de (vezi la sosuri), scurgând în acesta şi zeama din precum şi 2—3 gălbinuşuri de ou bătute şi puse puii tăiaţi şi aranjaţi pe o farfurie lungă, garni- cu cârnăţei de clătite, morcovi imitaţi, gogoşi de (vezi la garnituri), etc. serviţi.

543. Pui umplut cu tocătură de slănină.

Tocăm 300 gr. slănină proaspătă, pătrunjel ver tocat, un vârf cuțit piper pisat, 2 linguri smântână dul 2 ouă și sare, toate bine mestecate; cu această com ziție umplem 2 pui mari (vezi pui umpluți), apoi fripț frigare, punând o tavă sub ei cu o lingură unt. Cât t se frig punem peste ei adeseori zeamă din tavă.

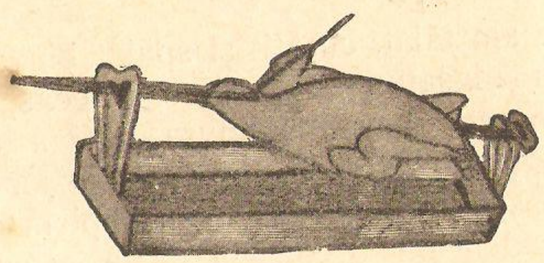


Fig. 142.

După ce sunt fripți, îi tăiem în bucăți pe cari l ranjăm pe o farfurie mare, iar sosul din tavă, îm cu câteva linguri supă de vacă, îl punem peste el servite cu orice salată, după plac.

544. Salmi de pui.

Frigem 2 pui ca de regulă, punând în locul unt felii subțiri de slănină proaspătă.

Tocăm ficații dela 2 pui cu 2—3 sardele de curățite și spălate, cu o ceapă mică și cu puțin pă jel verde tocat, mai adăugând coaja rasă dela o j tate de lămâie și o bucată slănină proaspătă, tocată runt, ca o lingură; toate acestea bine mestecate și prin sită, apoi mai adăugăm o lingură pesmet, 2 li smântână, o linguriță sare, un vârf cuțit piper și t tâta inibahar și prăjite puțin într'o tigae cu puțin un

Tăiem felii subțiri dintr'o franzeluță, le prăji men în untură ferbinte; după aceea punem pe fi felie câte o linguriță de tocătură, prăjită și cu ac

garnisim de jur-împrejur, puii fripți, tăiați și aranjați pe farfurie lungă și imediat serviți.

545. Pui umplut cu raci.

Tocăm bine 15—20 coade de raci, ferți cu ficații dela 2 pui; mestecăm o lingură unt de raci (vezi la unturi), adăugându-i 2 ouă bătute și 2 franzeluțe rase de coajă, muiate în lapte dulce și bine stoarse, o linguriță rasă de sare; punem apoi și tocătura cu puțin pătrunjel tocat, un vârf cuțit piper și toate bine mestecate.

Cu această compoziție umplem 2 pui (vezi pui umplut) pe cari îi punem într'o cratiță cu o lingură unt și o potină supă de vacă, acoperind cratița, să se frigă încet, năbușit.

După ce sunt fripți rumen, facem un sos de raci (vezi la sosuri) în care punem și puii, spre a ferbe puțin; după aceea tăiem puii, bucăți, punem sosul peste ei și garnisite cu conopidă, sparanghel, ferte în apă sărată, scurse și opărite cu unt, sau cu gulii umplute, fierte și servite.

546. Pui umplut, cu raci, la frigare.

Umplem 2 pui, procedând ca mai sus, apoi îi frigem la frigare, punând o tavă sub ei, cu 1—2 linguri unt de raci (vezi la unturi), din care adese-ori punem cu o lingură peste ei, în timpul cât se frig.

Facem apoi sosul următor: prăjim năbușit ca 300 grame carne de vițel, în felii mici tăiate, în o lingură unt de raci, adăugând 15—20 champignons, o ceapă împănată cu 6 cuișoare, un păhar supă de vacă, acoperind cratița să se frigă năbușit. Când carnea de vițel este destul de fiartă, adăugăm 6—8 linguri smântână dulce, bine amestecând, până începe a ferbe sosul, apoi dat prin sită, amestecând cu o lingură bine, atât bucățile de carne, cât și ciupercile (chamgignons) ca tot sucul din ele, să treacă prin sită; în acest sos adăugăm și o lingură bună

unt de raci, precum şi 8—10 coade de raci ferte şi tă
ca tăeţeii, zeamă dela o lămâie, sarea trebuincioasă
lăsate să fearbă, foarte puţin şi puse peste bucăţile
pui fripte, aranjate pe o farfurie lungă, servite.

547. **Ragouts de pui.**

După ce am curăţit şi spălat bine 2 pui, îi tă
dacă sunt mici, fiecare în patru, dacă sunt mari, în
bucăţi, pe cari le opărim cu apă ferbinte, şi puse
cratiţă, cu o lingură unt şi felii de morcov, de pătru
şi de gulii tinere, o ceapă mică împănată cu 3—4
şoare, puţină coajă rasă de lămâie, precum şi puţină
de vacă, să se frigă năbuşit şi încet ; de câte ori
scădea zeama, să le adăugăm câte puţină apă, sau
de vacă.

După ce sunt fripte, facem un sos de raci, sau
champignons (vezi la sosuri), în care punem şi ze
din cratiţa puilor fripţi, să fearbă puţin, apoi strec
în altă cratiţă, punând şi bucăţile de pui, lăsându-le
nou să fearbă puţin ; după aceea aranjăm bucăţile
friptură, pe o farfurie lungă, una peste alta, în form
movilă, iar sosul îl punem peste ele, punând între fie
două bucăţi câte o coadă de rac ; iar de jur-împre
farfuriei aranjăm rose de conopidă, feartă în apă şi
rite cu unt, punând între conopide câte o lingură b
mazăre verde, prăjită năbuşit, iar la o parte de ma
câte o foarfecă de rac feartă, sau câte o creastă d
coş, şi servite.

548. **Meridon de orez, cu pui.**

Opărim cu apă ferbinte 300 gr. orez ; scurgem
şi îl spălăm în apă rece, după aceea îl ferbem în
de vacă, până se moaie şi se îngroaşă, şi lăsat pe
furie mare, să se răcească.

Până atunci mestecăm 150 gr. unt, până se fa
spuma, adăugându-i 6 gălbinuşuri şi 2 ouă întregi

cum şi orezul fert şi rece, toate bine mestecate, dându-le
şi sarea trebuincioasă.

Frigem năbuşit, 2 pui curăţiţi, spălaţi şi săraţi, într'o
cratiţă, cu 2 linguri unt, şi cu felii de morcov, de pătrun-
jel, cu o ceapă împănată cu 4—5 cuişoare, punând şi
puţină supă de vacă. După ce puii sunt fripţi, îi tăiem
în patru ; ungem o formă cu unt, punem jumătate din
orez şi peste acesta bucăţile de pui, iar peste ele, cea-
laltă jumătate de orez, lăsându-le ca un ceas, să fearbă
în aburi (vezi „A fierbe în aburi").

Sosul din cratiţa unde s'au fript puii, îl lăsăm să se
mai prăjească puţin, adăugându-i, după ce s'a prăjit,
puţină supă de vacă, să mai fearbă puţin, şi strecurat
jumătate din el, pe o farfurie mare unde răsturnăm me-
ridonul, iar în restul sosului strecurat, punem champig-
nons prăjite, năbuşit în unt, şi pus în sosieră, servit
lângă meridon.

In locul puilor fripţi, putem folosi şi prepeliţe sau
potârnichi fripte.

549. **Pui rece cu sos.**

Orice rămăşiţe de friptură de pui, de clapon, sau
de curcan, le tăiem în felii subţiri ; după aceea luăm o
franzeluţă, muiată în oţet de tarhon, 5 gălbinuşuri de
ou ferte, o lingură capere, 3—4 sardele de Lisa, cură-
ţite şi spălate, o foaie dafin, toate pisate bine în piuliţă,
mai adăugând 2—3 linguri untdelemn şi din nou le pi-
săm, apoi mai punem şi 2—3 linguri oţet, după aceea
date prin sită. Acest sos trecut prin sită să fie mai mult
gros decât subţire, pe care îl punem într'o farfurie mare
şi peste el, feliile de carne, presărându-le cu puţin pă-
trunjel verde tocat, sau cu arbagic verde tăiat mărunt,
şi servite.

550. **Papricaş de pui.**

După ce am curăţit 3 pui, îi tăiem în mici bucăţi ;
prăjim într'o cratiţă 4—5 cepe, tăiate mărunt, în 2 lin-

guri untură ; când ceapa este prăjită, punem un vârf cuţit boia de ardei, precum şi bucăţile de pui, o linguriţă sare, acoperind cratiţa să se prăjească năbuşit, până le scade zeama, mestecând din când în când, să nu se ardă, după aceea punem apă, cât să acopere carnea, lăsând să fearbă încet ca o jumătate de ceas, şi pusă într'o farfurie mare şi încălzită, o garnisim de jur-împrejur cu găluşti de unt, sau cu macaroane ferte, morcovi imitaţi, tăieţei de cartofi prăjiţi, servit.

551. Papricaş de pui, cu pătlăgele roşii.

Se face ca şi cel mai sus amintit, cu deosebirea că în loc de apă, punem zeamă strecurată de pătlăgele roşii ferte.

552. Perkelt de pui.

Se face tot ca şi cel de carne de viţel (vezi perkelt de viţel).

553. Pui prăjit.

Curăţim 3 pui tineri, îi tăiem, fiecare în patru, sucind sub o aripă ficatul, sub altă aripă pipota, apoi le dăm puţină sare şi lăsaţi să stea ca o jumătate de ceas, după aceea îi dăm prin făină, prin ou bătut, prin pesmet pisat, bătând bucăţile de carne bine între mâini, să de vină netede şi puţin înainte de a fi servite la masă, le prăjim în multă untură ferbinte, frumos rumen, aranjându-le pe o farfurie lungă, iar peste ele, punând frunze de pătrunjel, prăjite în multă untură ferbinte.

Lângă pui prăjit, servim salată de castraveţi, salată verde, sau compot de poame.

554. Clapon fript.

Clapon spălat, sărat şi împănat cu feliuţe de slănină proaspătă, îl frigem ca şi pe puiul (vezi la pui fript)

garnisit cu mai multe garnituri, după plac, precum : conopidă, boabe de mazăre verde, sparanghel, fasole

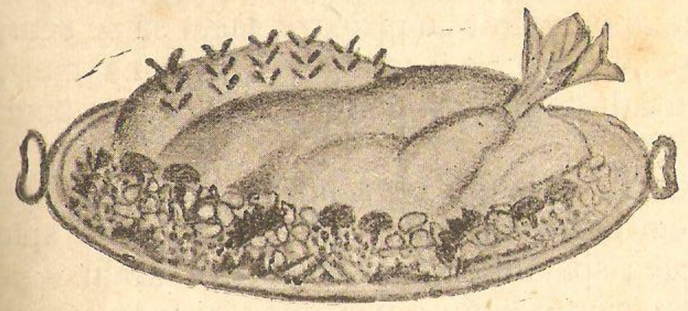


Fig. 143.

verde, cartofi prăjiţi, ciuperci, creste de cocoşi, mănărci imitate, etc., după cum ne arată fig. de sus, şi servit.

555. Clapon umplut cu tocătură.

Curăţim şi spălăm bine claponul, îl sărăm şi lăsat puţin să stea, apoi umplut cu tocătură din carne de viţel, îl punem într'o cratiţă cu o lingură untură, felii de morcov, de pătrunjel, puţină supă de vacă, acoperind cratiţa să se frigă încet năbuşit, mai adăugându-i din când în când supă de vacă sau apă. După ce este fript rumen, îl tăiem în bucăţi pe cari le aranjăm pe o farfurie lungă, iar peste sosul din cratiţă, punem puţină supă de vacă şi zeamă dela o lămâie, lăsându-l să fearbă puţin, şi strecurat peste bucăţile de friptură, servite cu orice salată, sau cu compot din diferite poame.

556. Curcan fript.

Se pregăteşte ca şi puiul fript (vezi la pui fript) cu deosebirea numai că curcanul trebue fript timp de 2 ceasuri, la început încet, apoi la un foc tot mai mare.

Pept fript de curcan şi rece, tăiat în felii subţiri şi late, ca şniţelele, le servim cu mayoneză şi garnisit cu

557. Curcan fript, cu guşa umplută.

Tăiem gâtul curcanului, 5 degete lăţime dela trunchiu, apoi agăţat de picioare, lăsat să se scurgă bine de sânge ; după aceia îi smulgem penele mai mari, îl opă- rim şi curăţit de pene şi de fulgi, desfăcut şi bine spălat în apă rece.

Facem o tăietură ceva mai sus de guşă, prin care îi scoatem guşa afară, aşa însă ca să nu i-o spintecăm, după aceea spălăm curcanul bine şi-l sărăm.

Mestecăm o lingură unt, până se face ca spuma, adăugându-i 4 gălbenuşuri de ou, o jumătate lingură zahăr pisat, 2 franzeluţe rase de coajă şi muiate în lapte dulce şi stoarse bine, o lingură stafide curăţite, o lingură migdale curăţite de coajă şi tăiate ca tăeţeii ; toate acestea bine mestecate, mai adăugându-le şi spuma bine bătută, din 4 albuşuri de ou, uşor mestecate.

Cu această compoziţie, umplem, dar nu prea tare locul de unde am scos guşa curcanului, precum şi restul gâtului scoţând osul gâtului, apoi coasem tăetura, dar fără a strânge tare cu aţă, ca umplutura umflându-se, să aibă destul loc.

Astfel aranjat curcanul, îl punem pe o tavă şi-l ungem bine cu 2 linguri de untură, mai punând în tavă puţină apă rece (ca un pahar) şi dat în cuptor, să se frigă, procedând ca şi cu curcanul fript (vezi acela). După ce este fript rumen, îl tăem în bucăţi, iar peptul tăiat de-a lungul, în felii subţiri şi late ca şniţelele ; umplutura guşii se va tăia separat în felii ca degetul de groase, şi aranjate aşa ca la mijlocul farfuriei să fie puse bucăţile de carne şi deasupra lor peptul, iar de jurprejurul acestora, aranjăm feliile de umplutură, iar sosul din tavă, pus peste întreaga friptură şi servită cu o salată după plăcere.

Friptura, de curcan, o putem garnisi şi cu mere întregi necurăţite de coajă şi prăjite năbuşit într'o cratiţă mare. Spre acest scop punem o lingură untură pro- pătă, sau unt să se înferbânte, când punem şi o lin-

zahăr pisat ; când zahărul începe a se rumeni, punem şi 8—10 mere întregi, de mărime mijlocie, acoperind cratiţa să se prăjească năbuşit, mişcându-le din când în când şi întorcându-le, cu atenţiune, să nu se lipească de cratiţă, sau să li se strice pelita ; fiind merele moi şi stinse, le aşezăm în jurul fripturii şi servim.

558. Curcan pregătit englezeşte.

După ce am curăţit şi spălat curcanul, şi tăiat în mici bucăţi, îl ferbem în apă sărată ; înferbântăm într'o cratiţă 5—6 linguri unt-de-lemn, cu pătrunjel verde tocat şi o lingură capere, tăiate mărunt, precum şi 4—5 cardele de Lisa curăţite, spălate şi tăiate mărunt, lăsându-le puţin să se prăjească, apoi puse peste bucăţile de curcan ; scurgem din nou untul de lemn în tigae spre a se înferbânta şi iară îl punem peste carnea de curcan, făcând această manevră de 3 ori, apoi imediat servit.

559. Curcan rece cu gelatină (aspic).

După ce am curăţit şi spălat curcanul, îl punem într'o cratiţă adâncă, cu 2 linguri untură ferbinte cu felii de morcov, de pătrunjel, păstârnac, 5 boabe piper, tot atâta inibahar, un păhar supă de vacă şi un păhar vin alb, acoperind cratiţa să se frigă năbuşit şi încet, 3 ceasuri, din când în când adăugându-i câte puţină supă, când am observa că i-a scăzut zeama.

După ce este fript, lăsat să se răcească, curăţindu-l de grăsime, şi tăiat în bucăţi, le aranjăm pe o farfurie lungă, garnisind de jur-împrejur cu gelatină (aspic) albă, şi roşie, servite cu mayoneză.

Curcanul rece îl putem pune şi în forme cu gelatină (aspic).

560. Galantină de curcan.

Tăiem, cu un cuţit ascuţit, curcanul curăţit, de-a lungul spinării, în două, scoţându-i pe aici măruntaele şi

intestinele; după aceea scoatem coastele, osul pieptului şi osul spinării, dar cu băgare de seamă, ca să nu-i stricăm undeva pelea; apoi îi tăiem picioarele, pe la genunchi, jos, tot asemenea şi aripele, pe la prima încheetură; curăţim carnea de pe oasele picioarelor, desarticulându-le prin golul pântecelui şi răsfrângându-le cu pele cu tot în spre pântece, tot aşă procedăm şi cu rădăcina aripelor, scoţându-le oasele şi resfrângându-le.

Intindem curcanul, lipsit de oase, cu pelea pe o scândură mare, tăind felii de carne din locurile mai cărnoase şi punându-le în locurile unde se află mai puţină carne, potrivind să aibă peste tot aceiaş grosime, apoi îi dăm sarea trebuincioasă, puţin piper şi inibahar pisat, pătrunjel verde tocat şi peste acestea punem un strat, ca un deget de gros, tocătură din carne de viţel friptă şi rece (vezi la tocături); peste acest strat de tocătură, punem felii subţiri de limbă afumată şi fiartă, precum şi trufe tăiate în felii şi presărate cu sare, piper, inibahar şi pătrunjel verde tocat; după aceea punem un alt strat de tocătură de viţel rece şi aşa mai departe.

Astfel curcanul umplut, cât este posibil, dar aşă ca adunându-i marginele pelei de pe spinare să le putem coase şi să aibă forma lui naturală. Regiunea peptului pe din afară, o frecăm uşor cu zeamă de lămâie, apoi întreg curcanul acoperit cu felii subţiri şi late de slănină proaspătă, îl învelim bine într'un şervet curat, dar fără a-i strică forma lui naturală; capetele şervetului le legăm bine şi pus într'o cratiţă mare, pe fundul căreia am pus felii de slănină proaspătă, cu felii de şuncă, precum şi o carne de viţel, felii de pătrunjel, de morcov şi ceapă împănată cu 4—5 cuişoare, o foae dafin, puţină sare, o jumătate păhar de vin şi tot atâta supă de vacă acoperind cratiţa să se frigă năbuşit şi încet, timp de 2 ½—3 ceasuri, mai adăugând din când în când câte puţină supă şi vin, când i-ar scădeà zeama.

In timpul cât se frige curcanul (galantină), nu strică dacă-l înţepăm uşor cu un ac gros.

După ce s'a fript galantina, o punem cu cratiţă cu tot la un loc rece, iar în ziua următoare o scoatem cu băgare de seamă şi desfăcându-o din şervet, luăm feliile de slănină şi o curăţim de untura sleită, ce s'ar fi aşezat pe ea, după aceea o presărăm cu gelatină tăiată mărunt şi aşezată pe o farfurie lungă, garnisită cu aspic alb, sau colorat, după plac, tăiat în diferite feluri şi forme, servită.

Umplutura galantinei poate fi şi numai tocătură de carne, friptă, de viţel, iar celelalte toate lăsate afară.

Galantina de pui de raţă, de clapon şi de pept de viţel, se face ca şi cea de curcan.

561. Gâscă friptă.

După ce am curăţit şi spălat bine, gâsca îngrăşată (îndopată), o sărăm bine pe dinăuntru şi pe din afară,

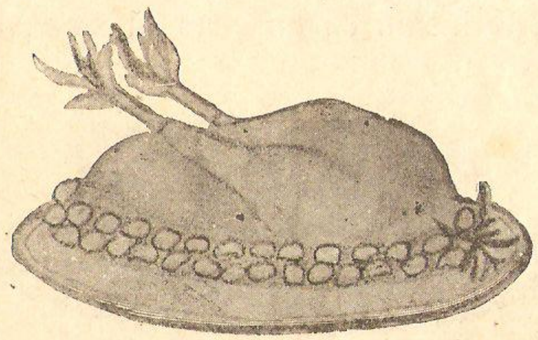


Fig. 144.

şi lăsată să stea ca un ceas; după aceea o punem pe o tavă, o ungem cu o lingură bună untură, iar în tavă, punem un păhar apă rece, şi pusă la cuptor să se frigă, timp de 2 ceasuri, din când în când întorcându-o şi punând peste ea adese-ori, cu o lingură, zeamă ferbinte din tavă şi mai adăugându-i din când în când câte o lingură apă caldă.

După ce este friptă, o tăiem în bucăţi, le punem pe o farfurie lungă ca şi când ar fi întreagă, şi garnisind de jur-împrejur cu 2 rânduri cartofi mici întregi şi prăjiţi năbuşit, sau servite cu salată, sau cu varză călită.

Picioarele le învelim în manşete de hârtie.

562. Gâscă friptă năbuşit.

Gâsca curăţită, bine spălată şi sărată, o punem într'o cratiţă, sau întreagă, sau tăiată în patru, cu o lingură bună untură, sau unt, o ceapă împănată cu 3—4 cuişoare, un morcov, un pătrunjel, tăiaţi în felii, 5—6 champignons în felii şi un păhar supă de vacă, acoperind cratiţa, să se frigă năbuşit încet ; după ce este friptă, o tăiem în bucăţi, iar zarzavatul din cratiţă îl prăjim bine, mai adăugându-i puţină supă de vacă şi lăsat să fearbă puţin şi strecurat peste friptură, servită cu macaroane ferte, puse pe o farfurie, sau cu tăeţei ferţi şi prăjiţi, în unt şi presăraţi cu parmezan ras.

563. Raţă friptă.

Curăţim 2 raţe grase, le desfacem şi le spălăm bine, apoi sărate, le lăsăm ca un ceas să stea ; mai departe

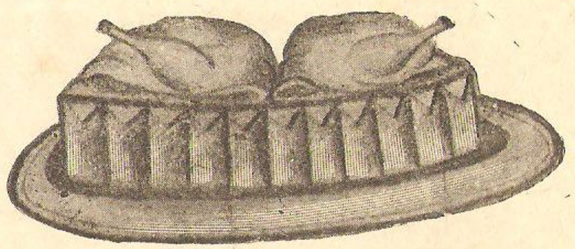


Fig. 145.

procedăm ca şi cu gâsca friptă, punându-le pe o bor dură de orez prăjit năbuşit, precum ne arată fig. de su

564. Raţă friptă năbuşit, cu tocătură.

După ce am curăţit şi spălat bine 2 raţe, le tăiem bucăţi, le sărăm puţin şi lăsate ca o jumătate de ceas stea ; punem într'o cratiţă felii de slănină proaspătă, ceapă mare, tăiată în felii, bucăţile de raţă, 5—6 boab piper, tot atâta inibahar, o jumătate păhar vin alb, t atâta oţet de vin, acoperind cratiţa să se frigă năbuş până devine fragedă.

Tocăm 80 gr. slănină proaspătă precum şi 3 sardele de Lisa, curăţite şi spălate, 2 cepe de Ascalonia, o linguriţă capere, mai punând şi puţină coajă rasă de lămâie. La această tocătură adăugăm pipota şi ficaţii dela 2 raţe fripte, năbuşit în unt şi tocate mărunt, puţină supă şi le amestecăm bine ; apoi punem tocătura într'altă cratiţă, adăugându-i puţină supă de vacă, puţin piper, inibahar, amestecându-le bine.

In acest sos de tocătură punem şi bucăţile, de raţă, fripte, lăsându-le să fearbă, apoi cu totul puse pe o farfurie lungă şi garnisite de jur-împrejur cu gogoşi din aluat de unt (vezi la aluatul de unt), servite.

Tot aşà putem pregăti şi raţele sălbatice şi porumbeii sălbatici.

565. Porumbei fripţi.

Curăţim şi spălăm bine 4 porumbei tineri, îi sărăm şi le împănăm numai peptul, cu slănină proaspătă, apoi puşi în tavă cu 2 linguri unt, sau untură şi cu foarte puţină apă, să se frigă în cuptor, întorcându-i şi udându-i adese-ori cu zeamă ferbinte din tava lor.

După ce sunt rumen fripţi, îi tăiem în bucăţi şi puşi pe o farfurie mare ; din tavă scurgem untura şi în locul ei, adăugăm câteva linguri supă de vacă, ca să fearbă puţin, şi pus peste bucăţile de friptură, pe cari le garnisim cu cartofi mici şi întregi prăjiţi, sau cu ciuperci imitate, umplute cu diferite garnituri (vezi la garnituri), sau cu salată, servite.

566. Porumbei fripţi, cu sos de smântână.

Aceştia vin împănaţi ca şi cei amintiţi mai sus, şi fripţi în unt, numai pe jumătate ; după aceea scurgem grăsimea şi punem 8—10 linguri smântână, lăsându-i să se frige rumen, iar sosul lăsat să scadă, până capătă o culoare rumenă deschisă, când îi adăugăm 5—6 linguri supă, tot atâta smântână, precum şi zeamă de lămâie, şi

lăsat să dea odată în clocot, şi pus peste porumbeii fripţi, tăiaţi în bucăţi şi aşezaţi pe o farfurie mare, garnisindu-i cu orez prăjit năbuşit, sau cu tăeţei de cartofi prăjiţi, serviţi.

567. Porumbei umpluţi.

După ce am curăţit şi spălat bine 4 porumbei tineri, îi sărăm şi ridicându-le uşurel cu degetele pelea, îi umplem ca şi pe pui (vezi la pui umpluţi), cu umplutură de franzeluţă (vezi la umpluturi).

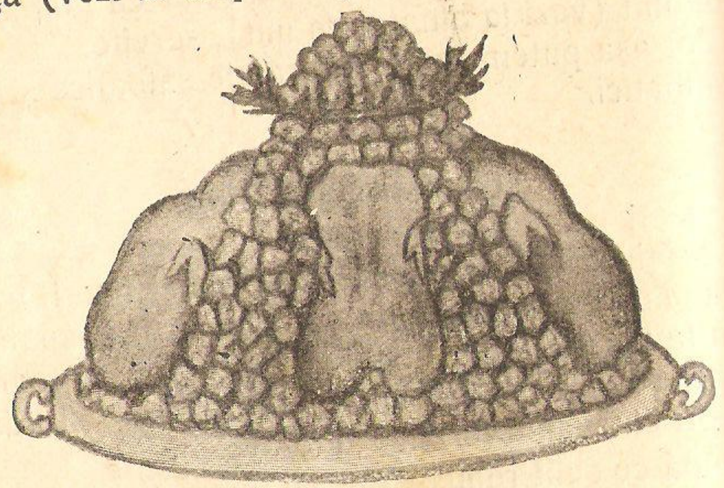


Fig. 146.

Pentru umplutul a 4 porumbei, putem socoti 4 franzeluţe ; mai departe procedăm ca cu puii fripţi.

Ca garnitură, facem o movilă varză de Bruxel, conopidă, prăjită năbuşit, în vârful căreia punem un buchet frunze de pătrunjel şi în mijlocul acesteia, conopidă fierte în apă sărată, scurse şi opărite cu unt fierbinte şi aranjate de jur-împrejurul movilei, în poziţie culcată de patru părţi câte un porumbel tăiat în două de-a lungul, după cum ne arată figura de sus, serviţi.

568. Porumbei prăjiţi.

Tăiem 4 porumbei tineri, fiecare în patru bucăţi, sărăm şi mai departe procedăm ca şi cu puii prăjiţi (v

puii prăjiţi). Aceştia îi servim cu salată, sau cu compot de poame.

569. Porumbei fripţi năbuşit.

Curăţim 4 porumbei tineri, îi spălăm şi sărăm, iar peptul lor îl împănăm cu slănină proaspătă ; punem într'o cratiţă felii de slănină proaspătă, felii de morcov, de pătrunjel, păstârnac, o ceapă mică în felii, 1—2 foi dafin, coaja rasă dela o jumătate lămâie, 8—10 boabe piper, tot atâta inibahar, punem şi porumbeii precum şi o jumătate păhar vin alb, tot atâta supă de vacă, acoperind cratiţa, să se frigă năbuşit.

Când porumbeii sunt fripţi şi fragezi, îi scoatem, iar zarzavaturile cu sosul, le lăsăm să se mai prăjească puţin ; după aceea mai adăugăm puţină supă de vacă, 2—3 linguri vin alb, puţin zahăr ars, precum şi 4 linguri smântână, cari mai înainte au fost separat mestecate cu o linguriţă de făină, lăsându-le toate să mai dea odată în clocot, şi strecurate peste porumbeii tăiaţi în patru şi aranjaţi pe o farfurie, garnisindu-i cu conopidă prăjită, sau fiartă în apă sărată, sau cu morcovi imitaţi, şi serviţi.

570. Porumbei fripţi năbuşit, cu sardele de Lisa.

Curăţim, spălăm şi sărăm 4 porumbei tineri ; le împănăm peptul cu fâşii lungi de sardele curăţite şi spălate, apoi puşi într'o cratiţă, cu 2 linguri unt, felii de morcov şi de pătrunjel, 10 boabe piper, tot atâta inibahar, un păhar supă de vacă, acoperind cratiţa, îi lăsăm să se frigă năbuşit ; după ce sunt fripţi, tăem fiecare porumbel în patru şi puşi pe o farfurie mare, îi presărăm cu pătrunjel verde tocat, şi garnisiţi cu pătlăgele verzi umplute, sau cu sotè de mânătărci (vezi la garnituri) serviţi, cu sos de sardele, separat pregătit (vezi la sosuri).

571. Porumbei fripţi năbuşit, cu sos de capere.

Curăţim 4 porumbei, pe cari i-am ţinut o zi în marinată (vezi la vânaturi), îi împănăm cu slănină proaspătă

şi îi frigem, sau la frigare, sau la cuptor, udându-i adese ori cu câte puţină marinată, mestecată cu 2—3 linguri smântână.

După ce sunt fripţi, tăiaţi fiecare în două şi puşi p o farfurie, punând sosul în care s'au fript, peste ei şi pre săraţi cu capere tăiate şi cu puţină coajă rasă de lămâie, iar de jur-împrejur garnisiţi cu felii de lămâie, punând pe fiecare felie de lămâie 3—4 capere, iar între ele câte un mic buchet de pătrunjel verde, servit cu sos de ca pere (vezi la sosuri), separat preparat, căruia îi adău găm şi 2—3 linguri smântână.

572. **Ficat de gâscă, prăjit.**

Tăiem 1—2 ficaţi de gâscă grasă, în felii ca pe şni ţelele de groase, le sărăm şi presărate cu puţin piper, lăsate să stea un sfert de ceas ; după aceia, date prin făină, ou bătut şi prin pesmet pisat, şi prăjite rumen în untură ferbinte, şi puse pe spanac, pe boabe de mazăre verde, pe gulii, sau pe piree de cartofi, servite.

573. **Ficat de gâscă, năbuşit.**

Facem o tăetură, cât se poate de adâncă şi de mare în doi ficaţi de gâscă grasă ; în fiecare din aceste tă turi, punem mai multe feliuţe de trufe, îi sărăm şi înve liţi în felii subţiri de slănină ; astfel aranjaţi, îi punem într'o cratiţă, cu un păhar vin alb bun, acoperind cra tiţa, să se frigă năbuşit ca 1 ceas ; după aceea lăsaţi să se răcească ; îi scoatem din feliile de slănină şi tăiaţi în felii subţiri, puse în gelatină (aspic) şi servite.

574. **Ficat de gâscă, fript.**

Impănăm, cu slănină proaspătă, doi ficaţi mari de gâscă grasă ; îi punem pe o tavă mică, cu 5—6 linguri smântână, să se frigă, întorcându-i din când în când punând peste ei, cu lingura, adeseori, din sucul lor de

tavă ; după ce sunt fripţi, îi scoatem pe o farfurie, tăindu-i în felii, iar sosul îl sărăm bine şi-l punem peste felii, presărând peste ele şi puţină coajă rasă de lămâie, şi garnisite cu orez prăjit năbuşit, anghinare, sparanghel prăjit (vezi la garnituri), servite.

575. **Budincă de ficat.**

Radem pe răzătoare o jumătate kgr. ficat de viţel sau de porc ; prăjim apoi în o lingură unt, o ceapă tăiată mărunt ; şi când este prăjită, o punem în ficatul ras, mai adăugând ca o lingură pătrunjel verde tocat, puţin magheran mărunt, 2 vârfuri cuţit piper şi tot atâta inibahar ; toate acestea apoi date printr'o sită.

Mestecăm ca 2 linguri unt, până se face ca spuma, mai adăugându-i 8 gălbenuşuri de ou şi mestecate bine ; apoi mai punem o linguriţă bună de sare precum şi ficatul dat prin sită, 4—6 linguri pesmet pisat, mestecându-le bine şi puse într'o formă unsă cu unt şi presărată cu pesmet pisat, lăsând să fearbă în aburi, ca un ceas (vezi „A ferbe în aburi").

După ce este gata, o răsturnăm pe o farfurie şi servită cu sos după plac.

576. **Budincă de carne.**

Tocăm bine o jumătate de kgr. carne friptă, de viţel, sau rămăşiţe de friptură, mai adăugându-i o franzeluţă muiată mai înainte în lapte dulce şi stoarsă bine precum şi puţin piper. Mestecăm o lingură de unt, până se face ca spuma, în care mai punem 10 gălbenuşuri de ou şi mestecate bine precum şi carnea tocată, toate bine mestecate ; mai adăugăm şi spuma bine bătută din 8 albuşuri, uşor mestecate. Ungem o formă de budincă (fig. 19) cu unt, punem compoziţia în ea şi feartă în aburi trei sferturi de ceas, apoi răsturnată pe o farfurie mare şi rotundă, punând un sos de champignons, sau sos de ciuperci (vezi la sosuri), peste ea şi servită.

577. Budincă de orez.

Spălăm, un sfert kgr. orez, în apă, şi fert în lapte până se moaie şi se îngroaşă ; după aceea îl punem într'un castron şi îi adăugăm, până este încă cald, 2 linguri unt şi-l mestecăm bine. După ce s'a răcit, mai adăugăm încă 5 ouă şi 2 vârfuri cuţit sare, mestecându-le toate bine.

Ungem o formă bine cu unt, căptuşind-o cu felii subţiri de limbă feartă şi peste acestea, punem orezul să fearbă în aburi (v. pag. 5), ca 3 sferturi de ceas ; după aceea răsturnăm forma pe o farfurie mare şi servită cu un sos după plac.

578. Budincă de cartofi cu şuncă.

Ferbem 6—8 cartofi mari şi făinoşi, îi curăţim de coajă şi lăsaţi să se răcească, apoi daţi prin răzătoare. Mestecăm într'un castron o lingură mare de unt, până se face ca spuma, mai adăugând 6 gălbenuşuri, tot câte unul pus, şi după fiecare bine mestecat ; punem şi cartofii raşi, puţină sare şi 300 grame şuncă slabă, fearta şi tăiată mărunt, toate mestecate bine ; pe urmă mai adăugăm şi spuma din 6 albuşuri, bine bătută, uşor mestecate. Punem compoziţia într'o formă de budincă (fig. 21), unsă cu unt şi pusă în cuptor, să se coacă, sau o ferbem în aburi, timp de un ceas, şi răsturnată pe o farfurie mare rotundă, presărată peste tot cu parmezan ras şi opărită cu unt proaspăt, servită.

579. Meridon de orez.

Tocăm mărunt orice carne friptă şi rece, ca o farfurie plină ; prăjim în două linguri unt, 4 cepe tăiate mărunt ; când ceapa este rumenă, punem şi tocătura de carne, în carne am mai pus puţin piper pisat şi sare trebuincioasă, lăsând să se prăjească puţin.

In altă cratiţă, prăjim năbuşit cu cratiţa acoperită, un sfert kgr. orez, în două linguri unt cu 250 grame apă şi pătrunjel verde tocat ; punem într'o formă sau cratiţă jumătate din orezul prăjit, năbuşit iar peste el punem tocătura de sus, şi peste tocătură punem, şi cealaltă jumătate de orez, şi pus în cuptor timp de un sfert de ceas. După aceia răsturnat pe o farfurie mare şi rotundă, imediat servit, cu sos de unt (vezi la sosuri). Aici putem întrebuinţă resturi de fripturi de paseri şi de viţel, etc.

580. Meridon unguresc.

Tăiem o varză acră, subţire ca tăiţeii, şi o călim într'o lingură de untură.

In altă cratiţă pregătim orez năbuşit (vezi la garnituri). Tocăm mărunt o jumătate kgr. carne de porc şi tot atâta de vacă, punem într'o cratiţă 2 linguri de untură şi când aceasta s'a înferbântat, punem 10 cepe tăiate mărunt, lăsându-le până se prăjesc rumen deschis ; punem carnea tocată peste ceapă, precum şi piper pisat şi sarea trebuincioasă, să se prăjească năbuşit cu cratiţa acoperită, până-i scade zeama.

In altă cratiţă, punem jumătate din varza călită, iar peste ea un strat din orezul prăjit, năbuşit, peste orez un alt strat de carne şi deasupra cealaltă jumătate de varză călită ; acoperind cratiţa, o lăsăm să steà la un loc cald, până va fi servită. Răsturnăm cratiţa pe o farfurie mare rotundă, având grijă să nu se strice straturile.

VÂNATURI

Observaţiuni.

Orice vânaturi cu pene (păsări sălbatice), mai întâi le smulgem de pene, fără a le opări, apoi opărite, lăsate

să se svânte şi date prin flacără de spirt, apoi spălate bine şi desfăcute, aranjate şi fripte.

Fasanul şi potârnichile le aranjăm ca şi pe pui, cu deosebirea numai, că nu le tăem picioarele, ci le îndoim spre piept dela prima încheietură. Capul fasanului ca şi al becaţelor, nu-l curăţim, ci-l învălim cu manjetă de hârtie, şi după ce friptura e gata, îl aranjăm la loc de unde a fost tăiat.

Oricărui vânat, după ce i s'a scos intestinele, trebue lăsat să stea 1—2 zile, învălindu-l într'un şervet curat şi păstrat la un loc rece, apoi curăţit ; astfel carnea devine mai fragedă. Bine ar fi dacă am aveà, ca în locul intestinelor, să punem brad verde.

Dacă potârnichile sunt bătrâne, sau tinere, le cunoaştem de pe culoritul picioarelor şi anume : la cele tinere, picioarele sunt galbene, iar la cele bătrâne grii (cenuşii).

Orice vânat trebue curăţit bine, de sângele închegat, şi spălat de mai multe ori în apă rece.

Vrem să păstrăm orice carne, de vânat, mai mult timp, o ştergem mai întâi, bine cu o cârpă curată şi uscată, apoi o frecăm cu boabe de brad (enupere) sdrobite şi cu puţină sare, şi pusă, sau într'un hârdăiaş, sau într'un vas de pământ, între foi de dafin şi crăculeţe de cimbru, acoperind vasul cu un capac, de lemn, bine peste care punem o piatră ; să nu uităm a întoarce carnea, în vas, din 2 în 2 zile, odată.

Vânatul de paseri sălbatice, îl păstrăm în penele lor, scoţându-le însă intestinele şi măruntaele, apoi şterse în tern, bine, cu o cârpă curată şi uscată, punând în golul corpului lor, boabe de piper şi boabe de brad, foi de dafin, crăngulițe de cimbru, sau crăcuţe de brad sau urzici ; ochii lor şi locurile unde au fost împuşcate le pr sărăm cu piper pisat, agăţându-le la un loc rece, sau v rîte în bucate precum în : grâu, secară, ovăz, mei, etc.

581. Marinată pentru vânat.

Ferbem într'o oală, bine smălţuită, 1 ½ kgr. apă 1 kgr. oţet de vin, mai adăugând 2—3 cepe tăiate în

fii subţiri, o lingură boabe piper, o lingură inibahar, 5—6 fire cuişoare, 8—10 foi dafin, o lingură sare, o rădăcină mică de morcov, una de pătrunjel, o căpăţână usturoi, coaja dela o lămâie, lăsându-le toate să fearbă, timp de 20 minute.

Aşezăm apoi vânatul într'un vas de pământ, după ce mai întâiu l'am curăţit de peliţe, de sânge închegat şi spălat în mai multe ape, apoi punem marinata ferbinte peste el, aşa ca marinata să acopere vânatul, şi acoperind vasul, să stea un sfert de ceas ; după aceea scurgem marinata din carne, în vasul în care a fert şi din nou o lăsăm să dea în clocot, apoi întors a doua oară peste vânat, acoperind vasul şi lăsat să stea la un loc rece, 1—2 zile, întorcând carnea, în fiecare zi, odată, apoi scoasă din marinată şi pregătită după plac.

Vânatul tânăr nu-l opărim cu marinata făcută, nici nu-l ţinem în ea, ci numai gătit cu marinată.

Marinata să acopere totdeauna vânatul.

La iepure este de observat ca să nu lăsăm grăsimea pe el, ci să o curăţim bine.

Această marinată o folosim pentru iepuri, potârnici, porumbei, etc.

Vânatul bătrân să-l opărim de mai multe ori, în fiecare zi şi înainte de a'l pune în marinată, trebue bine bătut cu ciocanul de carne.

582. Altă marinată.

Punem într'o oală, bine smălţuită o parte oţet, o parte apă şi o parte vin roşu, 2—3 cepe, un morcov, un pătrunjel, un păstârnac, o ţelină, o mână de ceapă de arbagic toate tăiate felii, 10—15 foi de dafin, puţin cimbru, câte o lingură boabe de piper, tot atâta inibahar, precum şi coaja dela o lămâie şi sarea trebuincioasă. Toate lăsate să fearbă o jumătate de ceas şi clocotind punem peste vânat, chibzuind astfel ca marinata să acopere vânatul. O altă marinată, care dă cărnurilor un gust plăcut şi păstrează carnea mai mult timp, este ur-

mătoarea: morcov, ţelină, pătrunjel, păstârnac, ceapă, ceapă de arbagic, o căpăţână de usturoi, toate tăiate felii, iar piperul şi inibaharul le sdrobim puţin, apoi adăugăm câteva linguri de untdelemn fin şi zeama dela o lămâie, vin, oţet şi sare trebuincioasă, toate bine mestecate. Punem carnea într'un vas de pământ, dar smălţuit punând şi marinata peste ea, acoperind vasul bine şi lăsată să steà până la trebuinţă, întorcând carnea în fiecare zi odată.

Această marinată este numai pentru: cocoş de munte, căprioară, porc sălbatic, etc.

583. **Adaos la marinată de vânat.**

Vânatul tânăr, să nu-l ţinem în marinată nici să nu-l opărim cu ea, ci numai gătit cu marinată. Vânatul bătrân să-l opărim cu marinata clocotindă, acoperindu-l şi lăsându-l să stea 5—6 minute, apoi scurgem din nou marinata şi o ferbem, opărind din nou vânatul, procedând astfel de 3 ori apoi lăsat să stea 1—2 zile în marinată şi dup'aceia gătit.

584. **Altă marinată, pentru vânat.**

Această marinată care dă cărnurilor un gust plăcut şi păstrează carnea mai mult timp, este următoarea: morcov, ţelină, pătrunjel, păstârnac, ceapă, ceapă de Ascalonia, toate în felii tăiete, iar piperul şi inibaharul sdrobite puţin, apoi adăugat câte-va linguri untdelemn bun şi fin şi zeama dela 2—3 lămâi, vin şi oţet, părţi egale; toate mestecate; punem carnea într'un vas şi marinata peste ea, acoperind vasul bine. In fiecare zi vom întoarce carnea odată.

585. **Iepure fript.**

Despoem de piele un iepure tânăr, tăindu-i spetele, coastele şi grumazii, să rămânem numai cu spinarea

pulpele dinapoi, pe cari le curăţim bine de păr, de pelite, de grăsime şi de sângele închegat, spălându-le în mai multe ape, sărat şi împănat cu slănină proaspătă.

Tăem o rădăcină morcov, una de pătrunjel, alta de păstârnac, 2 cepe, toate tăiate felii, 15 boabe piper, tot atât inibahar, 3—4 foi de dafin, 2 linguri unt, 4 linguri oţet de vin, tot atâta şi apă, toate puse într'o tavă precum şi spinarea cu pulpele de epure şi dată în cuptor, să se frigă, întorcându-o din când în când şi punând, peste ea adese-ori, sos din tavă; după ce este friptă o tăem bucăţi, cu cuţitul legănător fig. 65 şi o aranjăm

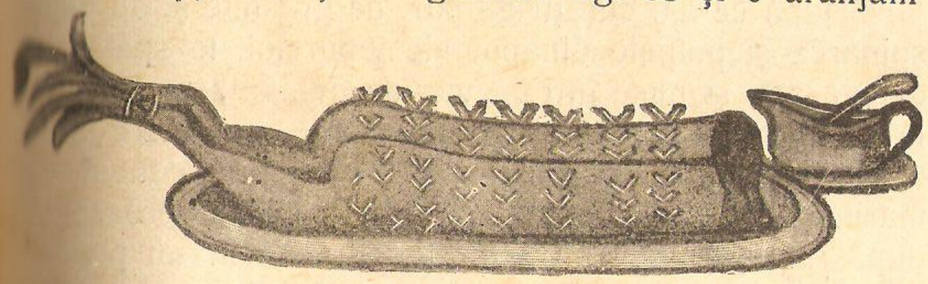


Fig. 147.

bucată lângă bucată ca şi când spinarea ar fi întreagă; sosul din tavă îl lăsăm să se mai prăjească puţin, mai adăugându-i 2—3 linguri supă de vacă şi 2—3 linguri oţet; după ce a dat de 2—3 ori în clocot, îl strecurăm peste friptură, pe care o garnisim cu orez, conopidă, sparanghel, pătlăgele verzi umplute sau de jur-împrejur cu ruladă de varză nemţească sau cu prăjituri de unt lângă vânat (vezi la garnituri), iar peste bucăţile de friptură, punem felii de lămâie, şi servite.

586. **Iepure fript, cu sos de smântână.**

Urmăm ca şi la friptura descrisă mai sus, cu deosebirea numai că îl frigem numai pe jumătate, când îi mai adăugăm 4—6 linguri smântână, lăsându-l să se frigă de tot; după aceea tăem spinarea de iepure în bucăţi, cu cuţitul legănător (fig. 65), le aranjăm pe o farfurie lungă, ca şi când ar fi întreagă.

Mestecăm într'o ulcică un sfert kgr. smântână cu 2 linguriţe făină ; această compoziţie o punem peste zarzavatul din tavă precum şi 4—5 linguri supă, puţin zahăr ars, lăsând să fearbă puţin şi acrind sosul cu zeama de lămâie îl strecurăm peste bucăţile de friptură, garnisindu-le cu cornuri de orez, cu găluşti de cartofi, gogoşi din aluat de unt (vezi la garnituri) şi servit.

587. **Iepure cu sos de vânat.**

După ce am curăţit de păr, de grăsime şi de pelite spinarea şi pulpele dinapoi ale iepurelui, le spălăm în câteva ape şi puse într'un vas de pământ, cu marinata (vezi la vânaturi) unde să stea 2 zile, în fiecare zi întorcându-l odată ; când vrem să-l frigem, îl scoatem din marinată şi-l împănăm bine cu fâşii de slănină proaspătă, după aceea punem într'o cratiţă mare, dar nu prea a dâncă, o lingură bună untură, o rădăcină mică morcov una de pătrunjel, alta de păstârnac şi una mică de ţe lină, o ceapă, toate tăiate felii, 10—15 boabe piper, to atât inibahar, 2 foi de dafin şi după ce s'a prăjit puţi punem şi carnea de iepure, acoperind cratiţa să se frig năbuşit, timp de 3 sferturi de ceas ; după aceea cu cra tiţa descoperită, îl punem în cuptor, să se frigă rume adăugându-i 4—5 linguri vin şi tot atâta apă, întorcân du-l din când în când şi punând peste el adese-ori, c o lingură, sos ferbinte din cratiţă. După ce carnea est friptă, o scoatem pe o farfurie şi o acoperim ; scurge grăsimea din sosul din cratiţă, mai adăugând un sos d vânat (vezi la sosuri), lăsând să fearbă puţin, apoi m adăugând şi 2—3 linguri smântână, acrit cu zeamă d lămâie, după aceea strecurat peste friptură, pe care garnisim cu gogoşi din aluat de unt, morcovi imitaţi, g luşti de brânză de vacă, cârnăţei din aluat de clătite (v la garnituri), iar peste bucăţile de friptură, punem l de lămâie, şi servite.

588. **Papricaş de iepure.**

Picioarele dinainte, coastele, grumazii şi măruntaele epurelui, le spălăm bine în apă, şi le punem să stea o i în marinată, după aceea tăiate în mici bucăţi.

Prăjim într'o cratiţă, în 2 linguri untură, 4 cepe tăiate în felii ; când sunt rumene, adăugându-le boia de ardei, precum şi bucăţile de carne, un vârf cuţit sare, acoperind cratiţa să se frigă năbuşit, până scade toată zeama, când îi mai adăugăm atâta apă, cât să acopere carnea, şi lăsată să fearbă puţin ; înainte de a servi, punem şi 2—3 linguri smântână şi dacă este nevoe, mai acrim cu zeamă de lămâie, şi garnisite cu macaroane ferte, găluşti de unt, găluşti din brânză de vacă, etc. (vezi la garnituri) servit.

589. **Budincă de iepure.**

Tăiem, în mici bucăţele, $^3/_4$ kgr. carne de iepure, tânăr, care a stat în marinată, o tocăm mărunt, cu câteva felii slănină proaspătă ; prăjim într'o lingură unt, 3 cepe tocate mărunt şi când aceasta este prăjită, punem şi tocătura de carne, un vârf cuţit piper, tot atât inibahar, 6 ouă, sarea trebuincioasă, un pahar vin alb, toate bine mestecate ; căptuşim atât fundul cât şi marginea unei forme cu felii subţiri de slănină proaspătă şi peste acestea punem tocătura, acoperind forma, cu capacul, să fearbă în aburi ca un ceas ; după ce tocătura este feartă, o răsturnăm pe o farfurie, luând toate feliile de slănină, şi servită cu un sos de vânat (vezi la sosuri), separat preparat.

590. **Spinare de căprioară.**

Curăţim spinarea iepurelui de pelite, o spălăm, sălăm şi împănăm bine cu slănină proaspătă şi pusă pe o tavă, cu 2 linguri untură, cu felii de morcov, de pătrunjel, păstârnac, 15—20 boabe piper, tot atâta inibahar,

6—7 linguri oţet de vin şi tot atâta apă, să se frigă în cuptor, punând adese-ori peste ea, cu o lingură, sos fierbinte din tavă, iar când i-ar scădea sosul să-i mai adăugăm câte puţină apă, sau supă şi 6—7 linguri oţet de vin ; când este friptă rumen, scoatem osul spinării, binişor, să nu stricăm carnea, pe care o tăem în felii ca un deget de groase şi le aranjem una lângă alta pe o farfurie lungă, formând spinarea iar întreagă ; sau o putem tăià cu os cu tot, cu cuţitul legănător (fig. 65) ; din sosul din tavă, scurgem grăsimea, adăugând sosului rămas 4—5 linguri supă de vacă spre a mai ferbe puţin şi acrit cu zeamă de lămâe, sau cu oţet, strecurat peste feliile de friptură; friptura o garnisim cu cartofi mici, prăjiţi, cu sparanghel, cu conopidă, cu smântână, cu varză de Bruxel, cu orez, sau : cu pătlăgele verzi umplute, morcovi imitaţi, franzelute umplute, mânătărci ruseşti prăjite (vezi garnituri) etc. ; servite cu salată.

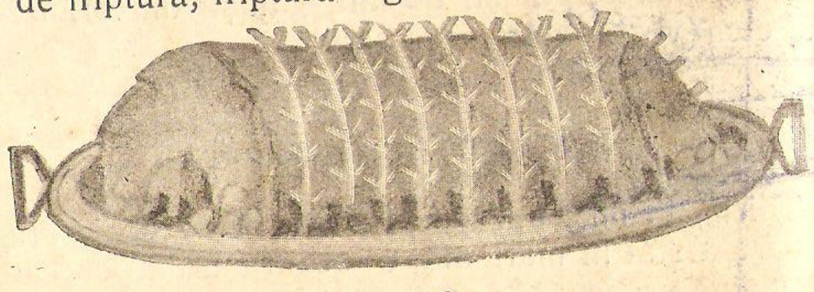


Fig. 148.

Dacă căprioara este mai bătrână, atunci ţinem spinarea 2 zile în marinată, vezi la marinata pentru vânat, procedând ca şi cu iepurele cu sos de vânat.

591. Spinare de căprioară, cu sos de smântână.

Tot aşà o frigem ca şi pe cea sus amintită ; cu jumătate ceas înainte de a servi la masă ; mestecăm într'o ulcică un sfert kgr. smântână cu o linguriţă făină fină şi cu zeama dela o lămâie, puţin zahăr ars, tot bine mestecate şi puse în tavă, lăsând tava în cuptor ca un sfert de ceas, să fearbă ; după aceea scoatem spinarea pe o farfurie, îi scoatem osul spinării, carnea

tăem în felii, formând spinarea iar întreagă, sau putem tăià cu os cu tot cu cuţitul legănător (fig. 65), iar sosul îl strecurăm peste friptură, pe care o garnisim cu gogoşi din aluat de unt, mânătărci imitate, cornuri de orez, cârnăţei de tocătură, găluşti de cartofi etc. şi peste friptură, punând felii de lămâie, o servim.

592. Pulpă rece de căprioară.

Curăţim de peliţă şi de grăsime, o pulpă de căprioară, o spălăm şi sărăm bine, apoi o împănăm cu slănină proaspătă.

Punem într'o cratiţă 2 linguri untură, felii de morcov, de pătrunjel şi de păstârnac, 15 boabe piper, tot atâta inibahar, 2 foi dafin şi peste acestea aşezăm pulpa, punând peste ea 3—4 linguri oţet şi un sfert kgr. vin roşu, lăsând să se frigă cu cratiţa acoperită, năbuşit, încet 2½—3 ceasuri, întorcându-o şi adeseori punând peste ea cu o lingură, sos ferbinte din cratiţă, când îi scade zeama, mai adăugându-i câte puţin vin şi oţet sau supă de vacă.

După ce este friptă, o scoatem să se răcească şi tăiată în felii subţiri.

Rămăşiţele de pulpă friptă, le tocăm, mai adăugând 3—4 sardele de Lisa, curăţite, spălate şi date prin sită, puţină coajă de lămâie, rasă, apoi toată tocătura o pisăm în piuliţă cu 4 gălbenuşuri de ou, ferte.

Facem un rântaş dintr'o jumătate lingură untură şi o lingură făină ; după ce rântaşul este rumen, punem în el o ceapă mică, tăiată mărunt, să se prăjească şi aceasta, când punem şi tocătura, precum şi 5—6 linguri supă de vacă, 1—2 linguri oţet de vin, toate să fearbă puţin ; după aceea luată dela foc şi s'a răcit bine, o mestecăm cu 3—4 linguri aspic (gelatină) întărit şi bine acrit ; punem apoi feliile de carne pe o farfurie mare, tocătura şi aspicul date prin sită, peste friptură, iar deasupra punem aspic tăiat ca tăeţeii şi de jur-împrejur felii de lămâie, apoi servită.

593. Șnițel de căprioară.

Tăiem șnițele, ca un deget de groase, din pulpa d
căprioară, le batem, le sărăm și piperăm, și da
prin ouă bătute, pesmet pisat, le frigem iute în mult u
ferbinte și garnisite cu felii de lămâe, servite cu salat
franțuzească.

594. Ficat de căprioară.

Tăem ficatul în felii, ca degetul de groase, le dă
prin făină, și prăjite în unt, sau în untură, le sărăm
puțin piperate ; prăjim rumen, 2—3 cepe, tăiate în fe
în o lingură untură, scurgem untura în care s'a pră
ficatul iar restului de sos îi adăugăm 5—6 linguri su
2—3 linguri smântână, 1—2 linguri oțet, precum și cea
prăjită, lăsând să deà odată în clocot și strecurat pe
feliile de ficat, aranjate pe o farfurie mare, servim.

595. Caș de vânat.

Orice rămășițe, de carne friptă de vânat, le toc
mărunt, ca ¾ kgr., o dăm prin sită, adăugându-i 2
2 linguri smântână, puțină coajă de lămâe, rasă, un
de cuțit piper, tot atâta inibahar, sarea trebuincio
precum și câteva felii slănină proaspătă, tăiată în
cuburi; această compoziție o mestecăm, bine și pusă
tr'o formă lungăreață să se răcească ; după ce s'a r
o răsturnăm pe o farfurie și tăiată în felii, garnisit
aspic (gelatină), servite cu oțet și untdelemn.

596. Friptură de mistreț (porc sălbatic).

Sărăm o bucată frumoasă (ca 2 kgr.) carne de
treț, o punem într'o cratiță cu o lingură untură, fe
morcov, de pătrunjel și de ceapă, 3—4 foi dafin, 10
boabe piper, tot atâta inibahar, puțină coajă rasă d
mâe, un sfert kgr. vin roșu și 4—5 linguri oțet de
acoperind cratița să se frigă încet năbușit.

După ce s'a fript, tăiem coaja friptă a cărnei de jur-împreiur — dar subțire — iar bucata de carne o presărăm bine cu zahăr pisat și cu un fier lat și încălzit, ardem zahărul de jur-împrejur, așa ca bucata de carne să capete o glasură frumoasă, rumen-închisă, sau prăjim 3 linguri zahăr pisat într'o ulcică, rumen închis, cu care ungem deasupra bucata de carne ; după aceea o punem pe un șervet întins pe o farfurie și garnisindu-o cu felii de lămâie și cu frunze de pătrunjel verde, servită cu muștar, ori cu sos de capere, sau cu sos de sardele de Lisa.

In locul zahărului putem unge friptura cu extract de carne.

597. Cum să păstrăm mai mult timp carnea de mistreț.

Spălăm carnea de mistreț în apă caldă, și pusă într'o oală mare de pământ iar peste ea, o parte vin roșu, o parte oțet și o parte apă, așa că carnea să fie acoperită, mai adăugând 2 picioare de vițel, sau de porc, 1—2 cepe tăiate în felii, 2—3 morcovi, puțin cimbru și tarhon, și câteva foi dafin, o lingură boabe piper, tot atâta inibahar, 10 cuișoare, sarea trebuincioasă, acoperind oala, să fearbă.

Când carnea este moale și feartă, o scoatem și o punem în altă oală, iar zeama să o strecurăm prin sită peste carne, potrivind așa ca zeama să acopere carnea și lăsată să se răcească, punând în oala de pământ atâta untură topită, ca să acopere suprafața ca de 2—3 degete grosime : astfel păstrată la un loc svântat și răcoros, o putem aveà multă vreme.

De câte ori scoatem carnea pentru a o frige și ar mai rămânea carne în oală, luăm mai întâi untura sleită (stratul de untură) dela suprafața zămei, pe care o topim și îndată ce nu mai umblăm în oală, iar o punem peste carne ; prin aceasta facem ca aerul să nu străbată la carne și astfel este mai ușor de păstrat.

Vrem să servim această carne, caldă, tăem câtă ne trebue în felii, luând şi din piftiile ei, câteva linguri şi le încălzim bine într'o cratiţă ; după ce feliile de carne sunt calde, le punem pe o farfurie mare, iar sosul îl punem peste ele şi garnisindu-le după plac le servim.

Vrem să servim carnea rece, atunci o tăem în felii şi puse pe o farfurie, le garnisim cu piftiile din oală sau cu aspic (gelatină), servite cu muştar, oţet şi untdelemn.

598. **Cap de mistreţ, cu tocătură.**

(Vezi la assiete fig. 119).

599. **Cocoş de munte, fript.**

Scoatem intestinele unui cocoş de munte, iar în locul lor, umplut cu cetină de brad, şi îngropat în pământ, la o adâncime de o jumătate metru, să steà 2—3 zile ; după aceea îl desgropăm, îl despoem de piele, îl spălăm bine în mai multe ape, apoi facem o marinată (vezi la vânaturi) şi cu aceasta îl opărim, pus într'un vas de pământ, aşa că marinata să-l acopere, stând 2—3 zile, bine înţeles că, vasul să fie bine acoperit.

După aceea îl scoatem din marinată, îl batem încet cu ciocanul de carne, îl împănăm bine, peste tot locul cu slănină proaspătă, pus într'o cratiţă mare, cu câteva felii slănină, puţină marinată, 3—4 linguri smântână, acoperind cratiţa, să se frigă încet, năbuşit, timp de 3 ceasuri; după aceea îl descoperim şi-l punem în cuptor să se frigă, până capătă o culoare rumenă, mai adăugându-i când se frige, câte puţină marinată şi puţină smântână ; când este fript, îl tăem în bucăţi pe cari le punem pe o farfurie lungă; scurgem grăsimea din sos iar sosului ce a mai rămas în tavă, îi mai adăugăm 3—4 linguri smântână, tot atâta supă de vacă şi marinată, lăsându-l să fearbă puţin, apoi strecurat peste friptură ; pe urmă îl garnisim cu găluşti, sau cu macaroane ferte, cu conopidă sau sparanghel, ferte, în apă sărată şi opărite în unt, servit cu sos de vânat, separat pregătit (vezi la sosuri).

600. **Raţă sălbatecă, împănată cu sardele de Lisa.**

Curăţim şi spălăm bine 2 raţe sălbatice, le sărăm puţin, şi le împănăm cu sardele de Lisa, curăţite, spălate, scoase oasele şi tăiate în felii şi unse cu unt de sardele (vezi la unturi), le punem pe o tavă, cu câteva linguri smântână, puţină coajă de lămâie, 10 boabe piper, 10 boabe inibahar, să se frigă în cuptor, întorcându-le din când în când şi punând peste ele adese-ori sos, fierbinte din tavă, iar când le-ar scădeà zeama mai adăugându-le câte puţină smântână şi supă.

Când sunt fripte rumen, le tăem în bucăţi şi le aranjăm pe o farfurie lungă, iar sosul din tavă îl mai lăsăm să se prăjască puţin şi adăugându-i 3—4 linguri smântână, 1—2 linguri supă de vacă, îl lăsăm să deà odată în clocot, şi acrit cu zeamă de lămâie, după plac, îl strecurăm peste friptură, pe care o garnisim cu ciuperci prăjite năbuşit, cu orez, cârnăţei de creeri, cartofi mici, prăjiţi în unt, etc. (vezi la garnituri), servită.

601. **Raţă sălbatică, cu sos de vin.**

Curăţim şi spălăm bine 2 raţe sălbatice ; facem o marinată (vezi la marinata de vânat), pe care o punem peste ele într'un vas de pământ, unde să steà 1—2 zile ; după aceea le scoatem din marinată şi le împănăm peste tot cu slănină proaspătă. Punem într'o cratiţă o lingură untură, o rădăcină de morcov, una de pătrunjel, alta de pătârnac, 2 cepe, toate tăiate în felii şi lăsate puţin să se prăjească, în untură, apoi aşezate şi raţele cu puţină marinată şi cu puţină supă de vacă, acoperind cratiţa să se frigă năbuşit, ¾ de ceas; după aceea descoperim cratiţa şi le punem în cuptor să se frigă până capătă o culoare frumoasă rumenă, adăugând peste ele, din când în când câte puţină marinată şi udându-le cu lingura, din sosul din tavă, unde s'au fript ; facem apoi un sos de vin (vezi la sosuri) separat, tăem raţele în bucăţi, aşezăm bucăţile pe o farfurie mare, iar sosul îl strecurăm

peste ele, punând pe bucățile de friptură felii de lămâie, iar de jur-împrejur le garnisim cu găluști din aluat de unt, tăeței ca macaroanele, găluști de cartofi prăjite, gogoși de unt, cârnăței de creeri (vezi la garnituri) servite cu sosul de vin separat pregătit.

602. **Rață sălbatecă friptă.**

Curățim și spălăm bine 2 rațe, le sărăm și împănăm cu slănină proaspătă, apoi lăsate să steà ca o jumătate de ceas ; după aceea așezate pe o tavă cu 2 linguri untură, 4—5 linguri apă, un păhar mic oțet de vin, puse în cuptor să se frigă, din când în când întorcându-le și adeseori punând peste ele sos ferbinte din tavă ; adăugând când le-ar scădeà zeama, câte puțin vin și supă.

După ce sunt fripte rumen, le tăem în bucăți, le aranjăm pe o farfurie lungă, iar sosului din tavă îi mai adăugăm 2—3 linguri supă de vacă, lăsând să deà odată în clocot, și strecurat peste friptură, pe care o garnisim cu cartofi prăjiți, ciuperci prăjite năbușit, cârnăței de creeri, etc. (vezi la garnituri), servim.

603. **Gâscă sălbatecă.**

Aceasta se pregătește întocmai ca și rațele sălbatice ; peptul de gâscă sălbatică, poate fi servit și rece tăiat în felii subțiri, și garnisit cu aspic, ouă ferte, tăiate în patru.

604. **Fasan fript.**

Tăem capul fasanului și-l păstrăm, iar corpul îl curățim de pene, îl desfacem, îl spălăm și sărăm bine ; apele le răsucim ca și la pui, iar picioarele le lăsăm întregi, îndoindu-le la prima încheetură spre piept ; pieptul și pulpele le împănăm cu slănină proaspătă, și astfel friptul pe o tavă, în cuptor, cu 2 linguri unt și puțină apă, întorcându-l și adese-ori punând cu lingura peste el, sosul fierbinte din tavă.

După ce este fript rumen, îl tăem în bucăți și aranjăm pe o farfurie lungă, bucată lângă bucată, să apară și întreg, iar capul cu gâtul necurățit de pene, prins într'o manșetă de hârtie, pus la locul de unde a fost tăiat, iar picioarele învelite în manșete de hârtie, apoi punând sosul peste friptură și garnisindu-o de jur-împrejur cu un rând de cartofi mici, întregi prăjiți, și un al doilea rând cu creste de cocoși, mestecate cu ciuperci

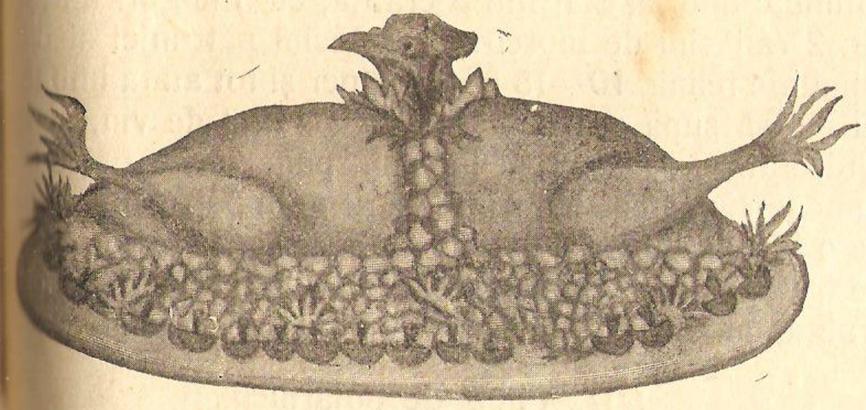


Fig. 149.

champignons), sau cu trufe, prăjite năbușit, conopidă fiartă cu unt, ici colo împlântând frunze de pătrunjel verde, servit cu salată.

605. **Potârnichi fripte.**

Curățim 6 potârnichi, aruncându-le capul și aripele la prima încheetură, apoi le desfacem, le spălăm și sărăm bine ; după aceea le împănăm numai peptul cu slănină proaspătă, și puse pe o tavă, cu 3 linguri unt puțină apă, lăsate să se frigă încet, întorcându-le și adeseori punând peste ele, cu lingura, din sosul din tavă. Fiind fripte rumen, le tăiem dealungul în două, le așezăm pe o farfurie lungă, iar sosul din tavă, scurs de grăsime, îl înmulțim cu puțină supă de vacă, să dea odată clocot și pus peste ele, servite cu salată de fasole verde, sau cu salată de conopidă (vezi la salate).

606. Potârnichi fripte, năbușit.

Curățim și spălăm bine, 6 potârnichi, le sărăm și umplute cu următoarea umplutură : tocăm ficații acestor 6 potârnichi, cu câteva felii slănină proaspătă, adăugându-le puțin piper și inibahar pisat, o lingură pătrunjel verde tocat, sarea trebuincioasă, toate bine mestecate și prăjite puțin, într'o cratiță ; după ce s'a răcit această tocătură, umplem cu ea potârnichile, dându-le forma lor rotundă; apoi așezat într'o cratiță, cu 3 linguri unt, felii din 2 rădăcini de morcov, 2 rădăcini pătrunjel și din jumătate țelină, 10—15 boabe piper și tot atâta inibahar cu puțină supă și o jumătate pahar oțet de vin, acoperind cratița, să se frigă năbușit, până devin fragede și rumene. După ce sunt fripte, le tăem în patru și le punem pe o farfuie lungă și servite cu sos după plac d. e. : sos de trufe, sau sos de sardele, în care am pus și sosul din cratiță, unde s'au fript, după ce i-am luat grăsimea.

607. Filets de potârnichi.

Frigem, 3—4 potârnichi, în unt ; după aceea despicem carnea de pe piept și de pe pulpe, observând să nu o sfărâmăm, și o tăem în felii cât de mari și groase e muchia unui cuțit.

Dăm prin sită 8 gălbinușuri ferte și le mestecăm cu o lingură capere, și o ceapă, tăiate mărunt, cu 2 linguri pătrunjel verde tocat și arbagic verde tăiat mărunt, 3 linguri oțet de tarhon (sau oțet de vin) foarte puțin în care s'au fript potârnichile ; toate acestea mestecate bine, apoi fiecare filets îl muem de 2—3 ori pe o parte și pe alta în acest sos, după aceea aranjate pe o farfurie mare, punând sosul din cratiță, peste ele, și garnisite cu aspic (gelatină) tăiat mărunt, servite.

608. Potârnichi cu sos de smântână.

Se pregătesc ca și potârnichile fripte, cu deosebirea numai, că fiind pe jumătate fripte, le mai adăugăm

linguri smântână, și lăsate să se frigă de tot, întorcându-le adeseori și punând peste ele, sos ferbinte din tavă.

După ce sunt fripte le tăem în bucăți, le aranjăm pe o farfurie mare și mai adăugând în sos 3—4 linguri smântână, acrit cu zeamă dela o lămâie, îl punem peste ele ; și garnisite pe o parte cu franzeluțe umplute (vezi la assiete) iar pe cealaltă, cu cârnăței de tocătură (vezi la garnituri), servite cu orice salată.

609. Porumbei sălbatici, cu sos.

Curățim 3—4 porumbei sălbatici, procedând ca și cu rațele sălbatice, cu deosebirea numai că în loc să fie serviți cu sos de vin, îi servim cu sos de vânat (vezi la sosuri).

610. Sitari (becațe), fripți la frigare.

Curățim 4 sitari, îi dăm prin flacără de spirt, îi spălăm și desfacem, fără a-i mai spălà, apoi le scoatem in-

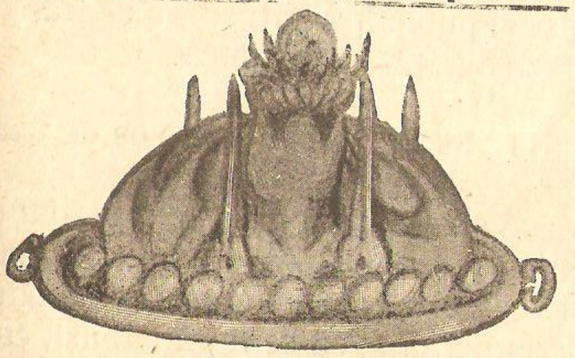


Fig. 150.

testinele, — aruncând numai pipota, și sărați, împănați și învăliți în fălii de slănină proaspătă, sucindu-le aripile ca și puilor, iar picioarele întinse și îndoite pe tăeturà pântecelui înainte, îi apăsăm sub piept spre a-i ridicà în sus și a-i da rotunzimea lui naturală ; ciocul sub, dela dreapta spre stânga sub aripă și înfipt în pulpa piciorului corespunzător.

Astfel aranjaţi îi punem la frigare, spre a se frige, frumos rumen ; până să frig sitarii, pregătim intestinele cu conţinutul lor şi cu ficat cu tot, procedând în chipul următor : tocăm intestinele, ficaţii, o ceapă şi pătrunjel verde, apoi date prin sită.

Punem într'o cratiţă să se înferbânte, 2 linguri bune de unt şi când este ferbinte punem şi tocătura de intestine, un vârf cuţit mic cuişoare pisate, o linguriţă pesmet şi sare trebuincioasă, lăsând să se prăjească puţin, apoi mai adăugând şi 2 linguri vin şi o lingură smântână, mestecate bine.

Prăjim, în untură ferbinte, felii de franzeluţă ca un creion de groase, punem pe fiecare felie o jumătate linguriţă din tocătura prăjită, iar sitarii tăiaţi dealungul în două, puşi din nou jumătate lângă jumătate, ca să formăm sitarul iar întreg şi astfel aranjaţi, pe o farfurie punând peste ei, sosul ce s'a scurs din ei, în timpul friptului, garnisiţi cu feliile de franzelă, ce conţin tocătura şi în mijlocul lor cu frunze de pătrunjel şi o jumătate lămâie, serviţi.

Tot astfel putem pregăti sitarii şi aranjaţi pe o bordură de orez (fig. 145, raţe fripte).

611. Sitari (becaţi), cu sos de trufe.

Frigem 3 sitari în modul sus arătat, dar nu în friga- ci puşi într'o cratiţă cu o lingură unt, pătrunjel verde cat, 10—15 ciuperci (champignons) o jumătate păhar alb, acoperind cratiţa, să se frigă năbuşit ca ¾ de ce după aceea aranjaţi cu ciocul în sus pe o farfurie rotun în formă de triunghiu, punem peste ei un sos de trufe parat făcut, căruia am mai adăugat şi sosul, în care fript şi serviţi.

612. Sitari (becaţi), fripţi năbuşit.

Facem tocătură de sitari arătate mai sus şi cu umplem pântecele sitarilor, apoi coasem tăetura

lecelui şi-l frigem năbuşit într'o cratiţă acoperită cu felii de slănină proaspătă, felii de morcov, de pătrunjel, de ceapă şi o jumătate păhar vin roşu, puţină supă de vacă şi frunze de pătrunjel verde, timp de ¾ de ceas ; după ce sunt fripţi îi tăem în lung şi îi aranjem pe o farfurie mare, iar sosul din cratiţă, lăsat să se mai prăjească puţin, mai adăugându-i puţină supă de vacă, până dă odată în clocot, şi strecurat peste sitari, serviţi.

613. Prepeliţe fripte.

După ce am curăţit, cel puţin 10 prepeliţe, şi le-am spălat bine, le sărăm, apoi învălite în fălii subţiri de slănină proaspătă, le frigem în cuptor, pe o tavă, în două

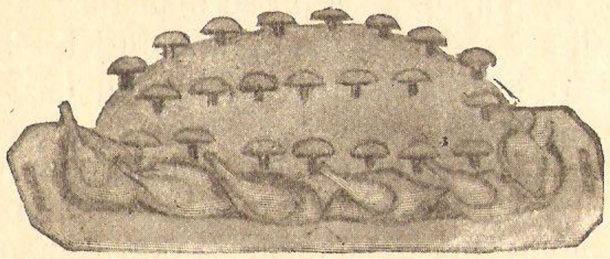


Fig. 151.

linguri unt cu puţină supă de vacă, întorcându-le şi adesori punând peste ele, cu o lingură, din sosul lor din tavă, şi mai adăugându-le, când le-ar scădea zeama câte puţină supă sau apă.

După ce sunt fripte frumos, rumen, le scoatem pe o farfurie, iar sosul îl mai lăsăm să se mai prăjească, până capătă o culoare rumenă ; după aceea scurgem grăsimea din sos şi-i mai adăugăm puţină supă de vacă lăsându-l să mai fearbă puţin, apoi punem pe o farfurie mare în formă de movilă, orez prăjit năbuşit, din ¼ kgr. (vezi la garnituri), iar prepeliţele aranjate de jur-împrejurul orezului, întregi şi peste ele sosul din tavă ; în mijlocul de orez, implântăm ciuperci sau mânătărci ruseşti, întregi, prăjite năbuşit şi astfel servite.

614. Prepelițe, fripte năbușit.

Prepelițele curățite și spălate, 8—10 la număr, le sărăm și împănăm cu slănină proaspătă și puse într'o cratiță pe alte câteva felii de slănină proaspătă, mai pu nând și un pahar vin și puțină supă de vacă, acoperind cratița, să se frigă năbușit, până devin fragede și moi; după aceea le punem pe o farfurie mare și garnisite jur împrejur, cu varză de Brussel, sau cu pătlăgele verz umplute, servite cu un sos de trufe, sau de sardele (vez la sosuri).

615. Alunari fripți.

Curățim 4—5 alunari, îi desfacem, îi sărăm și-i fr gem ca și pe pui, apoi serviți cu o salată.

Sau îi pregătim ca vânat, ținându-i 1—2 zile în ma rinată, și fripți în cuptor, pe o tavă, cu 1—2 linguri u și puțină marinată.

După ce sunt fripți, îi scoatem, îi tăem de-a lung în două, și puși pe o farfurie mare; batem apoi într'o cică 3 gălbinușuri de ou, cu ¼ kgr. smântână și zeama dela o lămâe punându-le toate în tava unde s'a fript alunarii să dea odată în ferbere, mestecând con nuu, și strecurat sosul peste alunari, garnisiți cu morc imitați, sau cu cârnăței de clătite, gogoși din aluat unt (vezi la garnituri), serviți.

CAPITOLUL X.

SALATE.

Observațiuni.

Salatele din diferite zarzavaturi, ferte în apă sărată, să fie mai întâi răcite, apoi pregătite și servite; salatele ce se servesc verzi și crude, trebue să fie cu puțin timp pregătite înainte de a fi servite.

616. Salată verde.

Curățim mai multe căpățâni de salată, de frunzele cele mai bătrâne, le tăiem în patru, le spălăm în mai

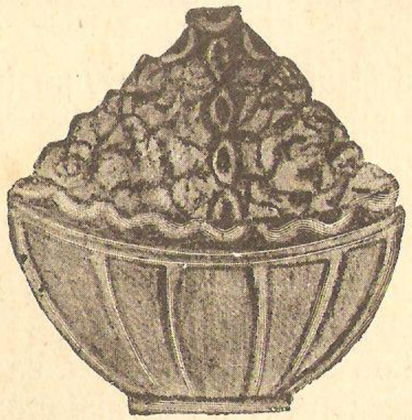


Fig. 152.

multe ape ; după ce s'au scurs de apă, le punem într'un castron adânc.

Mestecăm într'o ulcică oţet, sare, untdelemn, şi punem peste salată, mestecându-le bine.

Fiecare sfert de salată, îl punem pe farfuria de salată, cu coceanul în afară, aşezându-le în formă de movilă, punând pe ele ici-colea ouă ferte, tari, curăţite şi tăiate de-alungul şi puţină sare, iar oţetul rămas în castron îl punem peste salată şi servim.

Salata verde numai atunci se prepară când vrem şi o servim.

617. Salată verde cu zahăr.

Se pregăteşte tot aşà numai că în locul untdelemnului punem 1—2 linguri zahăr pisat, iar ouăle aici nu le punem.

618. Salată de lăptuci.

Curăţim căpăţâna de frunzele cele bătrâne, le rupem foaie de foaie şi le spălăm în mai multe ape, urmând mai departe ca şi cu salata sus amintită.

619. Salată creaţă franceză.

O curăţim de frunzele bătrâne, iar foile tinere rupte de pe cocean şi spălate în mai multe ape şi puse pe farfurie de salată, în formă de movilă punând peste ea oţet, sare şi untdelemn, şi garnisind-o de jur-împrejur cu cartofi ferţi şi tăiaţi în felii, ouă ferte tari, curăţite şi tăiate în patru. Dacă vrem putem mestecà oţetul cu o lingură de muştar franţuzesc.

Această salată se întrebuinţează ca garnitură la diferite mâncări reci, precum : la maioneză cu coade de raci, peşte cu mayoneză, cu aspic, etc.

620. Salată de cartofi.

Ferbem 10 cartofi mari, curăţiţi şi lăsaţi să se răcească ; după aceia tăiaţi în felii rotunde, cu cuţitul universal (vezi fig. 71), le sărăm, punând oţet şi untdelemn peste ele, mestecându-le uşor, dar fără a le sdrobi, apoi puse, pe o farfurie de salată, iar deasupra lor felii subţiri de ceapă, sărate şi udate cu untdelemn.

Peste această salată, putem presărà, dacă vrem şi puţin piper pisat.

621. Salată de ţelină.

Curăţim 1—2 ţeline mari, de coajă, le ferbem în supă de vacă sau în apă sărată, după ce s'au răcit, le tăiem cu cuţitul universal de jur-împrejur, spre a formà spiralele, apoi cu alt cuţit le tăem felii subţiri rotunde, le sărăm, dându-le oţet şi untdelemn şi aranjate pe o farfurie de salată, felie peste felie, în mai multe rânduri rotunde, formând o roză, în care împlântăm ici colo câte o frunză de pătrunjel verde, iar de jur-împrejur garnisită cu salată verde creaţă, sau cu varză roşie, servită.

622. Salată de varză roşie.

Tăem o căpăţână de varză roşie, subţire ca tăeţeii, o punem într'un castron, o sărăm şi lăsată să steà ca o oră de ceas, apoi o stoarcem în mână, şi o presărăm cu o lingură, zahăr pisat, oţet şi untdelemn, şi mestecată bine ; după aceia o punem pe o farfurie de salată, în formă de movilă, garnisindu-o cu pătrunjel verde, iar în vârful ei facem o roză din varză albă, tăiată mărunt, împlântând de jur-împrejurul rozei albe, frunze de pătrunjel verde, şi servită.

623. Salată de varză, în buchet.

Tăem o varză albă, crudă, ca tăeţeii şi o sărăm ; tot aşa tăem şi o jumătate varză roşie şi o sărăm, lăsându-le

să steà ca o ½ de ceas ; până atunci curățim de coajă o sfeclă roşie şi crudă, o radem pe răzătoare, o sărăm şi îi dăm puțin oțet, lăsându-o să steà ca 10 minute ; după aceea o stoarcem printr'o pânză, punând în zeama roşie ce am căpătat, o mână de varză albă.

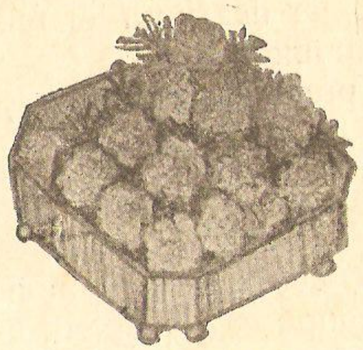


Fig. 153.

Varza albă rămasă, precum şi varza roşie le stoarcem între mâini fiecare separat, punând peste fie care oțet şi untdelemn precum şi puțin zahăr pisat, mestecându-le bine.

Desfacem conopida în roze mai mici, le curățim de coajă şi le ferbem în apă ; le scurgem prin sită, după aceea le lăsăm să se răcească. Tot aşa putem ferbe şi sparanghel.

Punem din varza albă pe o farfurie de salată, o movilă mică, iar, în jurul acestei movile punem câte o lingură de varză roşie, altă lingură varză albă şi altă lingură varză din zeama de sfeclă, formate în mici globuri ca şi când ar fi o rază, apoi câte o conopidă, urmând astfel rând peste rând, până isprăvim varza, formând astfel un buchet ; garnisim fiecare globuleț cu pătrunjel verde, ici colo implântăm câte un vârf de sparanghel fert în apă sărată, iar de jur-împrejurul buchetului punem felii de cartofi, tăiați cu cuțitul universal (vezi fig. 71).

După ce am aranjat-o astfel mai punem peste întreg buchetul, oțet şi untdelemn, şi servită.

624. Salată de ardei.

Curățim de sâmburi şi de vinele usturoase, câți ardei verzi atâția şi roşii, apoi tăiați separat ca tăeței, sărăm şi lăsați să steà ½ de ceas ; după aceea punem peste ei oțet şi untdelemn, aşezându-i pe o farfurie salată în formă de cruci ; creştăm dar nu de tot deal

gul mici castraveți acrii în mai multe felii subțiri, dându-le forma de evantai, şi-i aşezăm între ardeii roşii şi cei verzi. De jur-împrejurul ardeilor, garnisim, cu pătrunjel verde.

625. Salată de castraveți.

Curățim de coajă, 5—6 castraveți şi-i lăsăm să steà în apă rece, ca o ½ de ceas ; după aceea scoşi din apă, îi tăem cât se poate de subțiri, sau mai bine cu maşina de tăiat (vezi fig. 81) şi-i sărăm, acoperindu-i cu o farfurie să mai stea ca o ½ de ceas, apoi storşi cu mâinile bine, însă fără a-i strică, şi puşi într'un castron de salată.

Pisăm în piuliță o căpățână mică de usturoi, curățit bine, îi adăugăm miez de pâine muiat în apă şi bine stors, precum şi 2—3 linguri untdelemn bun şi din nou le pisăm, apoi subțiate cu oțet de vin, strecurat prin sită (fig. 85) şi le punem peste castraveți, mestecându-i bine ; după aceea îi punem pe o farfurie de castraveți mai punând peste ei puțin untdelemn şi presărați cu piper pisat, după plac, precum şi cu arpagic tăiat mărunt, sau ardei verde, tăiat mărunt, serviți.

626. Salată de fasole verde.

Curățim păstăi de fasole, tânără, spălate şi tăiate în două, dealungul, le ferbem în apă sărată ; după aceea le strecurăm prin sită şi puse într'un castron să se răcească ; după aceea le adăugăm ceapă, tăiată mărunt, puțină sare, oțet şi untdelemn, toate bine mestecate ; după aceea le punem pe o farfurie de salată, presărându-le cu pătrunjel tăiat mărunt, sau cu arbagic, servite.

Păstăile de fasole, le punem să fearbă, numai atunci când apa ferbe; tot atunci şi sarea trebuincioasă, căci numai astfel păstăile vor rămâne verzi.

627. Salată de conopidă.

Desfacem conopida în roze mai mici, le curățim de coajă şi le ferbem în apă ; le scurgem prin sită ; după ce

s'au răcit, le punem pe farfuria de salată, formând din rosele de conopidă un buchet în care implântăm ici-colo frunze de pătrunjel, iar de jur-împrejur le garnisim cu coade ferte de raci.

Preparăm, într'o ulcică, o parte untdelemn fin cu 3 părți oțet de vin, sau oțet de tarhon și o linguriță sare; după ce s'a disolvat sarea le mestecăm și puse peste conopidă, servim.

628. Salată de sparanghel.

Curățim sparanghelul de coajă și-l ferbem în apă sărată, apoi strecurat prin sită și după ce s'a răcit, aranjat frumos pe o farfurie de salată.

Pisăm în piuliță 4—5 gălbinușuri de ou ferte, tari cu 5—6 sardele de Lisa, bine curățite și spălate, și date prin sită într'un castron; le mai adăugăm și o linguriță capere, puțină sare, puțin piper pisat, un vârf cuțit ceapă de Ascalonia, precum și o parte, de untdelemn și 2 părți de oțet de vin (sau de tarhon, etc.); toate bine mestecate și puse peste sparanghel apoi, servit.

Tot așà putem pregăti și conopida.

629. Salată melangé.

Ferbem un ¼ kgr. boabe de fasole (albă); după ce este feartă bine, o strecurăm prin sită, dar fără a sdrobi boabele, și pusă pe o farfurie; tot asemenea ferbem boabe de linte, îi dăm sare, oțet și untdelemn, dar separat și până sunt calde.

Tăem ca tăețeii puțină varză albă și puțină varză roșie, dar separat, le sărăm și după aceea stoarse bine le mai adăugăm puțin zahăr pisat, oțet și untdelemn.

Ferbem câțiva cartofi, îi curățim de coajă și după ce s'au răcit îi tăiem de jur-împrejur cu cuțitul universal și puși în zeamă de sfecle roșii să stea ca un ¼ ceas, îi scoatem să se scurgă bine; după ce s'au s

bine, îi tăiem în felii subțiri, îi sărăm și le dăm puțin oțet și untdelemn.

Ferbem puțin sparanghel curățit, în apă sărată, îl strecurăm, punând oțet și untdelemn peste el.

Tăiem ardei roșu și verde, fiecare separat, ca tăieței, dându-le sare, oțet și untdelemn.

Facem puțină salată de țelină (vezi la salată de țelină).

Punem pe o farfurie de salată din distanță în distanță când fasole albă, când varză roșie, când ardei verde, când sparanghel, când linte, când cartofi, când varză roșie, când țelină, când ardei roșii, când varză albă, aranjându-le frumos în formă de movilă, iar în vârful movilei punem o roză de conopidă feartă, în apă și în jurul conopidei frunze de pătrunjel verde; tot cu frunze de pătrunjel garnisim și întreaga movilă de jur-împrejur, și servim.

630. Salată de pătlăgele roșii.

Tăiem, pătlăgelele roșii și tari, în felii subțiri, scoțându-le semințele, cât ne este posibil, apoi puse la mijlocul farfuriei de salată; jur-împrejurul lor, punem felii de ceapă, și presărate cu sare, oțet și untdelemn, iar împrejurul cepei, punem masline și sardele de Lisa, curățite și bine spălate, servit.

631. Salată de pătlăgele vinete.

Coacem, pe spuză, câteva pătlăgele vinete, dar cât de iute, căci altfel se înegresc; după aceea le punem în apă rece, le curățim de coajă, le tocăm cu un cuțit de lemn bine, pe o scândură curată, și puse într'un castron și peste ele radem o ceapă, punând și puțină sare, mult ulei de lemn, puțin oțet și foarte puțin piper pisat; toate acestea bine mestecate, și puse pe o farfurie de salată, mai punând peste ele puțin untdelemn, garnisite cu ardei copți, servită.

632. Salată scordolea.

Pisăm bine, o căpățână usturoi, în piuliță, îi adăugăm o bucată pâine muiată în apă şi bine stoarsă, precum şi puțin untdelemn, şi din nou bine pisate; după aceea subțiem composiția cu oțet de vin şi puse într'un castron, când le mai adăugăm miez de nucă bine pisat, toate mestecate şi puse în farfurie de salată, garnisind de jur-împrejur cu codițe ferte de raci, sau melci ferți şi servite.

633. Salată grecească.

Tăiem în felii 5—6 pătlăgele roşii, cărnoase, precum şi 3—4 cepe tăiate în felii, 4—5 cartofi ferți şi tăiați în felii, precum şi 4—5 ardei, curățiți de semințe şi de vinele usturoase şi tăiați ca tăețeii, 4—5 sardele de Lisa curățite, spălate şi tăiate mărunt, o litră masline, două linguri pătrunjel verde tocat; toate acestea bine mestecate, adăugându-le puțină sare, oțet şi untdelemn şi puse pe o farfurie de salată, servite.

634. Salată de ardei copți.

Coacem pe maşină 12—15 ardei graşi, pe toate părțile, dar fără a-i arde şi puşi în apă rece, curățiți de coajă, dar fără a-i strica; după aceea lăsați să se scurgă bine de apă, sărați bine şi aranjați pe o farfurie de salată, cu cotoarele în sus, un rând ardei verzi, alt rând ardei roşii, copți, punând peste ei oțet şi untdelemn, apoi serviți.

635. Compot de mere, ca salată.

Curățim merele de coajă (ca 10 bucăți) şi fiecare tăiat în două şi scobite de sâmburi.

Ferbem ½ kgr. vin, tot atâta apă, cu 2 linguri zahăr, o bucată scorțişoară şi 8—10 fire cuişoare; după ce au fert puțin, punem şi merele acoperind vasul să fearbă încet. După ce merele sunt ferte, le luăm dela foc şi puse bucată lângă bucată, pe farfuria de salată, dar aşa fel ca să nu le stricăm; iar zeama în care au fert, o strecurăm peste mere şi servite reci.

CAPITOLUL XI

ALUATURI ŞI UMPLUTURI

OBSERVAȚIUNI

Aluatul frământat şi lăsat să dospească, să fie pus la un loc călduț, liniştit; nici când să nu-l punem pe masă, scaune, sau la alte locuri, unde s'ar putea mişca, sau scutura, de oarece atunci nu creşte (nu se ridică). In bucătărie să fie cald şi uşa să nu o deschidem până nu sunt cozonacii dospiți. Copaia să fie aşezată pe o perină, sau pe o pătură groasă, şi acoperită, cu o pânzătură şi peste aceasta, cu o haină groasă.

Formele şi tăvile, în cari vrem să coacem aluatu-rile, să fie totdeauna înainte pregătite şi bine unse, să nu fie reci, umplându-le numai pe jumătate cu aluat, lăsând să dospească aluatul în ele, până se umple. Untura în care vrem să coacem aluaturi de gogoşi, uscă-toare, etc., să fie mai întâi bine înferbântate. In timpul coacerei, să avem grijă ca untura să nu se ardă, adău-gându-i din când în când câte puțină untură rece, căci arzându-se, capătă o culoare neagră şi un gust amar; untura ce ne rămâne o scurgem într'o oală şi o întrebuințăm la facerea sosurilor şi a mâncărilor.

Când vrem să facem aluatul cu drojdie, punem mai întâi drojdia în lapte călduț şi când vedem că se ridică drojdia la suprafața laptelui, atunci putem lucra mai de-

parte, căci este bună ; în caz că drojdia nu se ridică la suprafață, atunci drojdia nu este bună şi prin urmare să nu facem nimic. Atât aluatul de drojdie cât şi aluatul de unt, să fie coapte întâi la un foc iute, apoi tot mai încet. De câte ori avem nevoie de unt, acela să fie proaspăt şi bine stors de zer (vezi la unturi).

636. **Aluat de tăeţei.**

Facem un aluat, dintr'un ou şi făină fină, dar ceva mai moale decât aluatul de frecăţei pe care îl întindem cu vergeaua în două foi, cât se poate mai subţiri ; din fiecare foaie, formând câte un sul, pe cari le tăem, cu un cuţit bine ascuţit, cât se poate mai subţire ; tăeţeii tăiaţi, îi scuturăm pe scândura de lucru, să nu se lipească unii de alţii.

637. **Tăeţei ca macaroanele.**

Facem un aluat din patru ouă, nici prea moale, nici prea vârtos, pe care după ce l-am lucrat bine, îl împărţim în 4 turtiţe, le întindem, cu vergeaua, în foi cât muchia unui cuţit de groase, le tăem mai gros ca pe tăeţeii, şi ferţi într'o oală mare, în apă sărată ; după aceea strecuraţi prin sită, punând la urmă peste ei, apă rece, scuturând sita bine şi întrebuinţaţi în locul macaroanelor.

638. **Aluat de clătite.**

Batem într'o oală mai mică 4 ouă, cu o jumătate păhar lapte dulce, un vârf cuţit sare şi atâta făină, ca să căpătăm, mestecându-le, un aluat gros, bine lucrat, având grijă să nu rămână cocoloaşe, şi subţiat cu lapte dulce, aşa ca să căpătăm un aluat mai mult subţire. din acest luat coacem clătitele.

639. **Aluat pentru găluşti de prune.**

Lucrăm, pe o scândură de tăeţei, o jumătate kgr. făină cu un sfert kgr. unt, frământându-l bine în făină, mai adăugând trei gălbenuşuri şi un ou întreg, precum şi o franzeluţă muiată în lapte şi stoarsă, puţină sare, ca să căpătăm un aluat bine lucrat. Din acest aluat facem găluşti de caise, de prune, etc.

640. **Aluat de vin.**

Batem bine, într'o oală mică, 6 gălbenuşuri de ou şi 100 gr. zahăr, cu vanilie pisat, mai adăugându-le 200 gr. făină fină şi mestecate bine, să nu rămână cocoloaşe şi subţiat cu 9 linguri vin alb, bun.

In acest aluat muiem diferite poame, ce vrem să le coacem în unt, sau în untură ferbinte.

641. **Aluat de strudel.**

Facem o foaie de strudel, mestecând o ½ kgr. făină fină, şi o lingură untură (unt) cu mânile, pe scândura de bucătărie, adăugându-le puţină sare şi apă, ca să căpătăm un aluat mai mult moale, decât vârtos, frământându-l, lucrându-l bine şi adunându-l, formând două turte, lăsându-le pe scândură, acoperite, cu un şervet, să odihnească cel puţin un sfert de ceas; după aceea îl întindem puţin cu vergeaua, şi din nou lăsate ca 10 minute să odihnească, apoi îl întindem, cu mânile, începând din mîjlocul foaiei în toate părţile, peste o masă acoperită cu pânzătură, dar tot numai încet ca să nu-l rupem, până când foaia ajunge grosimea unei foiţe, de ţigare. Marginile foaei, cari de regulă trebue să treacă peste marginile mesei în jos, rămân de regulă mai groase, le rupem de jur-împrejur.

După ce am lăsat foaia ca un sfert de ceas să se usuce, o stropim cu unt sau untură caldă, peste toată suprafaţa şi o îndoim, din toate cele 4 părţi, apucând de

pânzătura mesei ce atârnă dela margine în jos, aşa că foaia rămâne numai cât suprafaţa mesei de mare ; indoiturile le stropim din nou cu unt cald, apoi presărăm umplutura, dar numai peste jumătate foaia şi cu ajutorul pânzăturei o rostogolim pe masă, formând un sul gros, care pus într'o tavă unsă, dar binişor, ca să nu se rupă şi dat în cuptor să se coacă încet.

642. **Aluat sfărâmicios (fraged).**

Punem, pe scândura de tăeţei, o jumătate kgr. făină fină şi tot atâta unt proaspăt, 4 gălbenuşuri de ou, 4 linguri oţet de vin, o linguriţă sare ; din toate acestea facem un aluat, pe care îl lucrăm bine, frecându-l cu mâinile şi bătându-l cu vergeau şi lăsat o jumătate de ceas să odihnească ; după aceia îl tăem în două şi-l întindem în două foi pătrate ca un creion de groase ; din aceste două foi, una o punem într'o tavă şi peste ea un strat de umplutură, după plac (vezi la umpluturi), iar peste acest strat, punem a doua foaie, străpungâdu-o cu vârful cuţitului, ici-colea, lăsând să se coacă rumen, apoi tăiat în bucăţi pătrate.

643. **Alt aluat fraged.**

Punem, pe scândura de tăeţei, 600 gr. făină fină, 300 gr. untură curată, şi le mestecăm bine cu mâinile până se mestecă bine untura cu făina, apoi adăugăm 3 linguri smântână, 4 linguri vin alb, 3 gălbenuşuri de ou, două linguri zahăr pisat, un vârf cuţit sare, toate bine mestecate şi lucrate, şi lăsat să odihnească o jumătate de ceas, şi întrebuinţat ca mai sus.

644. **Aluat de unt.**

Punem, pe scândura de tăeţei, 200 gr. făină fină, două gălbenuşuri de ou, două linguri vin alb, un vârf cuţit sare, trei linguri smântână ; din toate acestea fă

când un aluat, lucrat cu mâinile bine, până observăm că face băşicuţe, apoi lăsat să odihnească puţin ; după aceia îl întindem într'o foaie, ceva mai subţire decât un creion.

Facem iute un alt aluat din 280 gr. unt si 80 gr. făină fină, pe care îl întindem într'o foae ceva mai mică, ca pe cea mai sus amintită. Punem foaia mai mică peste cea mai mare şi o învăluim cu foaia cea mare aşa ca foaia cea mică să nu se vază, apoi îndesat încet aluatul şi tot atunci întins cu vergeaua, într'o foae pătrată ca un creion de groasă, îndoit în trei de-a lungul şi în trei de-a latul

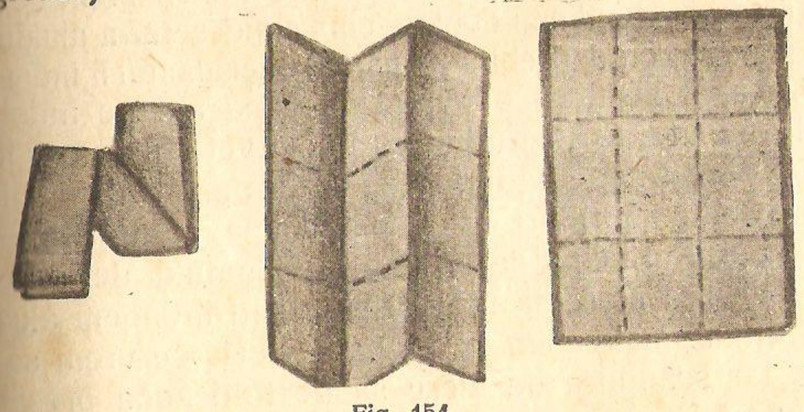


Fig. 154

şi din nou îndesat, încet, cu vergeaua şi întins, şi iar îndoit ca mai sus, şi acoperit cu un şervet, lăsat să odihnească, la un loc rece, timp de un sfert de ceas ; după aceea iar îl întindem, procedând ca mai sus, lăsându-l din nou să se odihnească ; pe urmă întins într'o foaie ca un creion de groasă şi întrebuinţat. De observat este că în timpul lucrării acestui aluat, foaia cea mare să nu se rupă.

Untul, cu care lucrăm aluatul, trebue să fie foarte proaspăt, bine stors de zer, şi fără nici un gust rău. Cu unt vechi să nu lucrăm, căci nu reuşim.

645. **Aluat, grăbit, de unt.**

Facem un aluat din un ¼ kg. făină, două gălbenuşuri de ou, puţină sare, o lingură cognac, sau tot atâta oţet tare de vin, şi atâta apă, cât să căpătăm un aluat

nici prea moale, nici prea vârtos, dar bine lucrat, formând o turtiță pe care o acoperim cu un șervet, să odihnească.

Facem, separat, un alt aluat din un ¼ kgr. făină fină și o ½ kgr. unt proaspăt, frecând cu vergeaua până se mestecă bine făina cu untul, apoi lucrat cu mânile, formând o turtiță și acoperindu-o cu un șervet.

Intindem turtița primă cu vergeaua, într'o foaie pătrată, ca un creion de groasă, apoi întindem și a doua turtiță, formând un pătrat mai mic ca cel dintâi; punem foaia cea mică peste cea mare, pe care o îndoim bine de toate părțile, procedând mai departe cum am descris a aluatul de unt mai sus, cu deosebire numai că, aici aluatul îl îndoim de 3 ori, apoi lăsat să odihnească, după fiecare îndoitură ca 10 minute, acoperindu-l cu un șervet; pe urmă îl întindem într'o foae ca un creion de groasă și întrebuințat pentru pateuri, roluri cu spumă, risole, cârnați în halat, etc. Lucrul principal la prepararea aluatului de unt este, ca foaia cea mare să nu se rupă când întindem aluatul, căci atunci nu reușim să preparăm ceia-ce vrem să facem, iar scândura de lucru să fie totdeauna presărată cu puțină făină, spre a nu se lipi aluatul de ea.

Aluatul de unt, vara, îl preparăm la un loc răcoros, iar untul să fie tare și bine stors de zăr.

646. Aluat pripit.

Ferbem într'o oală, ca o jumătate păhar lapte și tot atâta apă; când acestea ferb adăugăm un păhar făină fină, dar tot câte puțină pusă și tot atunci mestecând până când aluatul se desface de lingură; după aceea luăm oala dela foc și mai adăugăm în aluat, o jumătate lingură unt, pe care îl mestecăm bine și lăsat aluatul să se răcească.

Batem 3 ouă, cărora le-am dat sarea trebuincioasă și puse în aluatul răcit, mestecându-le bine și întrebuințat, la facerea gogoșilor prin tulumbă, etc.

647. Alt aluat pripit.

La un sfert litru lapte dulce, punem 70 grame unt proaspăt, sau 40—50 grame unt topit, lăsându-le să fiarbă; apoi mai adăugăm un sfert kgr. făină fină, pe care o punem toată dintr'odată și luate dela foc, le mestecăm bine până se mestecă făina și din nou puse la foc, mestecând continu până căpătăm un aluat gros, luciu și bine lucrat, care se deslipește de lingură și de țigae. Punem acest aluat într'un castron precum și patru gălbenușuri de ou și trei ouă întregi, dar tot câte unul pus și după fiecare ou, bine mestecat, până este aluatul încă cald; după aceea mai adăugăm în aluat și o lingură de rom fin, care nu permite aluatului să absoarbă untură multă, în timpul coacerii și totdeodată îl face să crească. Tot așa putem prepara un aluat pripit, dacă în locul laptelui, sus arătat, punem un sfert kgr. vin vechi alb, îndulcit cu două linguri de zahăr pisat, în care însă punem numai 40 gr. unt proaspăt, urmând ca mai sus, dar fără a mai adăuga romul.

648. Aluat fraged, cu untură de porc.

Punem pe scândura de tăeței, 1 kgr. făină fină și peste ea 4 linguri untură de porc, sau 4 linguri unt topit, frecând bine, cu mâinile, făina cu untura, până se perde untura în făină, apoi le adăugăm 4 gălbenușuri de ou, 4 linguri smântână, 3 linguri zahăr pisat, un vârf cuțit de sare și 6 linguri vin alb, lucrându-le bine toate la un loc; după ce am lucrat aluatul, îl acoperim cu un șervet și-l lăsăm să odihnească, ca o jumătate de ceas. După aceea îl întindem ca un creion de gros, în două foi; punem o foaie în tavă, o înțepăm cu furculița din loc în loc, peste tot, o punem în cuptor să se coacă foarte puțin, o scoatem și punem peste ea un strat de umplutură de mere ferte (vezi la umplutura de mere), apoi punem peste umplutură și cealaltă foaie, pe care deasemenea o înțepăm și presărată cu zahăr la supra-

față, date în cuptor la un foc bun să se coacă frumos rumen ; după ce s'a copt îl tăem în pătrate potrivite, până e încă cald, punând feliile pe o farfurie mare, rotundă, presărându-le cu zahăr pisat și servite calde ori reci.

UMPLUTURI

649. Umplutură cu brânză de vacă.

Punem 2—3 kgr. lapte dulce, în 2 oale de pământ smălțuite, să smântânească, adică să se prindă laptele, vara 2—3 zile, iar iarna 3—4 zile ; după aceea le luăm smântâna, iar laptele acrit, îl punem cu oale cu tot în cuptor cald să stea 8—10 minute, apoi pus laptele acru în săculeț de pânză, mai rară, să se scurgă timp de 10—12 ceasuri.

Avem trebuință de brânză, mai curând, atunci stoarcem în fiecare oală cu lapte dulce, câte o lămâie, mai punând și câte două linguri oțet de vin și lăsate la marginea mașinei să stea la căldură; după ce laptele s'a închegat, scurgem zărul, iar laptele îl punem într'un săculeț, pe care îl presăm cu o piatră să se scurgă bine, urmând ca și mai sus.

Mestecăm într'un castron o lingură unt, până se face ca spuma, când îi adăugăm 4 gălbenușuri de ou, 3 linguri zahăr pisat, coaja rasă de la o lămâie, toate bine mestecate ca un sfert de ceas; după aceea punem și laptele stors, un vârf cuțit sare, 3 linguri smântână și din nou le amestecăm bine, pe urmă mai adăugăm și spuma bine bătută din 4 albușuri de ou, încet mestecate. Cu această compoziție umplem 2 foi de strudel.

Vrem să facem plăcintă sau clătite cu brânză de vacă și cu mărar, atunci mestecăm în brânza de vacă,

4 ouă, 4 linguri smântână, un vârf de cuțit sare și o lingură bună de mărar bine tocat.

650. Umplutură de griș, prăjit.

Prăjim un sfert kgr. griș, în două linguri bune de untură, sau în 3 linguri unt ferbinte ; când grișul este pe jumătate prăjit, îi adăugăm 4 linguri zahăr pisat, și-l prăjim până devine rumen ; după aceea, punem peste el un păhar apă, mestecându-l și lăsat să fiarbă până scade toată apa ; după ce s'a răcit îi adăugăm o mână de stafide sultanine fără sâmburi și o linguriță scorțișoare pisată, mestecându-le toate bine. Cu această compoziție umplem strudelul.

651. Umplutură de griș fert, în lapte.

Ferbem într'un kgr. lapte dulce, 5 bucăți zahăr și 4—5 linguri griș, apoi lăsat să se răcească.

Mestecăm o lingură unt, până se face ca spuma, mai adăugându-i 8 gălbenușuri de ou, 4 linguri zahăr pisat, o coajă rasă de lămâie, sau puțină scorțișoară pisată, toate mestecate ca un sfert de ceas ; punem apoi și grișul, o mână stafide fără sâmburi și din nou le mestecăm bine, să nu rămână cocoloașe ; pe urmă, mai adăugăm și spuma bine bătută din 8 albușuri de ou, mestecându-le încet. Cu această compoziție umplem 2 foi de strudel, sau plăcintă.

652. Umplutură de smântână.

Mestecăm bine o lingură unt proaspăt, până se face ca spuma cărcia îi adăugăm 6 gălbenușuri de ou, 2 linguri zahăr pisat cu vanilie, mestecându-le toate ca un sfert de ceas ; apoi punem un sfert kgr. smântână, o lingură pesmet pisat și spuma bine bătută din 4 albușuri de ou, ușor mestecate ; cu această compoziție umplem strudelul, sau clătitele.

653. Umplutură de pesmet pisat.

Batem într'un sfert kgr. lapte dulce 3 ouă, mai adăugând un sfert kgr. pesmet pisat, 2 linguri zahăr, o mână stafide fără sâmburi şi o mână migdale curăţite şi pisate, toate bine mestecate. Cu această compoziţie umplem strudelul.

654. Umplutură de mere.

Curăţim de coajă 1½—2 kgr. mere creţeşti, pe care le tăem felii foarte subţiri; pregătim pe o farfurie 6 linguri zahăr pisat, o linguriţă scorţişoară pisată şi o mână stafide fără sâmburi. Stropim foaia de strudel, cu unt sau cu untură, presărăm peste jumătatea foaiei, feliile de mere, zahărul cu scorţişoară şi peste aceasta, stafidele, formând sulul de strudel.

Cu această compoziţie umplem două foi de strudel.

655. Umplutură de nuci.

Pisăm miezul dela 150—200 nuci, pe care îl mestecăm cu un sfert kgr. zahăr, o linguriţă scorţişoară pisată, 5—6 fire cuişoare pisate şi 175 gr. stafide fără sâmburi; toate bine mestecate; cu această compoziţie umplem 2 foi de strudel sau de plăcintă. Dacă vrem să folosim această compoziţie spre a umplea cozonaci în roladă, atunci în locul scorţişoarei şi cuişoarelor, punem coajă rasă dela o lămâie.

656. Umplutură de mac.

Pisăm sau mai bine măcinăm, cu maşina pentru acest scop, (fig. 2) o jumătate kgr. mac, pe care îl mestecăm cu tot atâta zahăr cu vanilie şi 175 gr. stafide fără sâmburi; cu această compoziţie umplem strudelul şi plăcinta.

Atât umplutura de nuci cât şi cea de mac, când vrem să umplem cozonacii cu ele, le preparăm în modul

următor: ferbem o ½ kgr. zahăr, într'un păhar apă, până începe a se lega bine (până se formează mărgele), apoi punem ¾ kgr. miez de nucă pisat, precum şi coajă rasă de lămâie, toate bine mestecate; după ce s'au răcit, le întrebuinţăm. In umplutura de mac punem în loc de coajă de lămâie rasă, vanilie pisată cu zahăr, şi întrebuinţată.

657. Umplutură de migdale.

Mestecăm 150 gr. zahăr pisat, tot într'o parte, un sfert de ceas, cu 6 gălbenuşuri, apoi le adăugăm 150 gr. migdale curăţite şi măcinate (sau pisate), vanilie, şi pe urmă spuma bine bătută din 6 albuşuri de ou, încet mestecate, apoi întrebuinţată.

658. Umplutură de ciocolată.

Mestecăm, tot într'o parte, 150 gr. zahăr pisat, cu 4 gălbenuşuri de ou, un sfert de ceas, apoi mai adăugăm 150 gr. migdale curăţite şi măcinate (sau pisate), vanilie şi pe urmă spuma bine bătută din 8 albuşuri şi 3 bucăţi ciocolată rasă.

659. Umplutură de caise.

Curăţim de coajă, caisele, le scoatem sâmburii, şi le ferbem în puţină apă cu zahăr şi vanilie; după aceea le dăm prin sită şi le întrebuinţăm.

660. Umplutură de mere.

Curăţim de coajă două kgr. mere, le tăem felii subţiri şi le ferbem în un păhar de vin alb şi zahăr, după plac; apoi le adăugăm, sau scorţişoară, sau vanilie; după ce sunt ferte le adăugăm şi 2—3 linguri stafide sultanine, le mestecăm bine şi lăsate să se răcească; cu această compoziţie, umplem clătitele, gogoşii, budincile, sau două foi de strudel; şi plăcintă.

661. Umplutură din diferite poame.

Ferbem, câte prune, atâtea persice şi tot atâtea pere ; după ce sunt ferte bine, le dăm prin sită şi din nou ferte cu zahăr şi cu vanilie până se îngroaşă ; după ce s'au răcit, umplem clătitele, budincele, etc.

La un kgr. poame ferte şi date prin sită, punem un ¼ kgr. zahăr pisat.

662. Umplutură de varză dulce.

Tăiem 1—2 verze crude, cât se poate de subţire, o sărăm şi lăsată să stea puţin ; după aceea punem într'o cratiţă 2 linguri untură, şi când s'a înferbântat, punem şi varza, precum şi o lingură zahăr pisat, mestecând din când în când să nu se ardă, până s'a călit bine, apoi o piperăm puţin şi lăsată să se răcească şi întrebuinţată la umplutul strudelului.

663. Umplutură de carne.

(Vezi la umpluturi de carne).

CAPITOLUL XII

STRUDEL, PLACINTE, COZONACI

664. Strudel cu brânză de vacă.

Facem un aluat de strudel (vezi la strudel) pe care îl lăsăm întins pe masă să se usuce puţin, apoi îndoindu-i marginele cu pânzătură, din toate patru părţile, îl stropim cu unt cald punând numai peste jumătate foaia, umplutură de brânză de vacă (vezi la umpluturi), şi stropit iar cu puţin unt, formăm un sul, cu ajutorul pânzăturii, pe care îl punem într'o tavă, unsă cu unt, ungând şi suprafaţa sulului (strudelului) şi pus la cuptor să se coacă, timp de ¾ ceas, la început la un foc iute, apoi mai încet, până se rumeneşte atât la suprafaţă cât şi dedesubt. După aceea tăem strudelul în bucăţi ca 10 cm. lungi, fără a le zdrobì, purtând cuţitul ca ferăstrăul, le aranjăm, pe o farfurie mare şi rotundă, presărându-le cu zahăr pisat şi servite calde.

665. Plăcintă cu brânză de vacă.

Facem aluatul şi întindem foaia ca şi pentru strudel, lăsându-o să se usuce puţin; apoi tăem din foaie o bucată cât tava de mare şi o punem în tavă potrivit de mare unsă cu unt, peste aceasta punem a doua foaie, stropind iar cu puţin unt, procedând astfel până isprăvim toată foaia de pe masă; punem peste acest strat de foi umplutura (brânză de vacă) şi peste aceasta, din nou începem a pune un strat de foi groase ca şi cel dintâi; ungem apoi suprafaţa cu unt şi o coacem frumos rumen şi tăiată în bucăţi pătrate, presărate cu zahăr, servite calde.

666. Plăcintă cu mărar.

Aluatul se face ca şi la plăcinta cu brânză de vacă, iar umplutura de mărar (vezi la umpluturi).

667. Strudel de mere.

Aluatul se face ca şi pentru strudelul cu brânză de vacă, iar în loc de brânză, punem umplutura de mere (vezi la umplutura de mere).

668. Strudel de griş.

Aluatul se face ca şi pentru strudelul cu brânză, umplând cu umplutură de griş (vezi la umplutură de griş).

669. Strudel, sau plăcintă, cu griş fert în lapte.

Aluatul se face ca şi pentru strudel, sau plăcintă cu brânză de vacă, umplând cu griş fert în lapte (vezi la umplutura de griş fert în lapte).

670. Strudel de pesmet.

Aluatul se face ca şi pentru strudelul cu brânză, umplând cu umplutură de pesmet prăjit (vezi la umplutura de pesmet prăjit).

671. Strudel cu nuci.

Aluatul se face ca şi cel de strudel de mere, numai că umplem cu umplutură de nuci (vezi la umplutura de nuci). Peste acest strudel după ce este copt rumen şi încă ferbinte, punem sirop de zahăr ferbinte, mai lăsându-l puţin timp, în cuptor, până suge siropul, apoi tăiat în bucăţi.

672. Strudel cu mac.

Se face ca strudelul de nuci, umplând cu umplutura de mac (vezi la umplutura de mac); dacă vrem putem pune şi sirop de zahăr ca şi peste strudel de nuci (vezi la strudel de nuci).

673. Strudel cu ciocolată.

Aluatul se face ca şi pentru strudelul cu brânză de vacă, umplând cu umplutură de ciocolată (vezi la umplutura de ciocolată).

674. Strudel cu migdale.

Aluatul se face ca şi pentru strudel cu brânză, iar umplutura este de migdale (vezi la umplutura de migdale).

675. Strudel cu smântână.

Aluatul se face ca şi pentru strudelul cu brânză (vezi strudel cu brânză), umplând cu umplutură de smântână (vezi la umplutura de smântână); acest strudel după ce este copt rumen şi tăiat în bucăţi, bucăţile le putem pune şi în lapte dulce fert, cu vanilie şi cu puţin zahăr, lăsându-le să dea în clocot, apoi scoase pe o farfurie, iar laptele pus peste ele şi servite calde.

676. Alt strudel cu smântână.

Facem un aluat de strudel (vezi acela), îl întindem şi lăsat să se usuce puţin. Mestecăm într'un castron o lingură bună de unt proaspăt, şi 5 gălbenuşuri de ou, 2 linguri zahăr pisat, până se face ca spuma; mai adăugăm un sfert de kgr. smântână, o mână bună de stafide curăţite, 100 grame migdale tăiate mărunt, precum şi o mână de pesmet pisat; toate acestea mestecate bine; la urmă mai adăugăm şi spuma bine bătută din 5 albuşuri, uşor mestecate. Cu această compoziţie umplem 2 foi, dar fiecare numai pe jumătate, şi făcute suluri, puse în tavă, dejà unsă cu unt, unse cu unt suprafaţa lor şi coapte în cuptor, încet rumen deschis.

677. Strudel cu vişine.

Aluatul se face ca şi pentru strudelul cu brânză, de vacă, umplând cu vişine, cărora le-am scos sâmburii, presărând peste ele mult zahăr pisat.

678. Strudel cu carne tocată.

Aluatul se face ca şi pentru strudelul cu brânză de vacă, umplând cu tocătură de carne (vezi la tocături). Plăcinta cu carne tocată se face ca şi plăcinta cu brânză de vacă (vezi la plăcintă).

679. Strudel cu varză.

Aluatul se face tot aşa, numai că umplutura este cea de varză (vezi la umplutura de varză).

680. Strudel cu cafea.

Mestecăm o lingură unt proaspăt până se face ca spuma, apoi îi adăugăm 4—5 linguri de zahăr pisat, cu vanilie, 8 gălbenuşuri de ou, dar pus unul câte unul şi după fiecare bine mestecând, 30 boabe cafea prăjită bine măcinată şi dată prin sită, precum şi spuma bine bătută din 8 albuşuri de ou, toate acestea uşor mestecate. Facem o foaie de strudel (vezi la aluatul de strudel) care după ce s'a svântat puţin, o stropim cu unt, iar pe ste ea punem compoziţia sus amintită şi o facem sul acest sul îl punem pe o tavă rotundă, unsă cu unt şi coaptă în cuptor frumos rumen; după aceea pusă pe farfurie mare şi tăiată în bucăţi, dar aşà ca să apar ca şi întreagă, pe care presărându-le cu zahăr pisat, se vite cu crema următoare: Batem într'o oală, cu sârm de spumă, un sfert kgr. frişcă, 3 linguri cafea fiartă tare. 3—4 linguri zahăr cu vanilie pisat şi 4 gălbinu şuri de ou, ţinându-le pe foc şi mestecându-le neîntr rupt până se îngroaşă, dar să nu fiarbă.

681. Strudel cu cartofi.

Ferbem 8—10 cartofi, îi curăţim şi îi dăm prin sit până sunt încă calzi, apoi lăsaţi să se răcească; mest căm 2 linguri unt, până se face ca spuma, adăogând 8 gălbinuşuri de ou, 3 linguri zahăr pisat şi un vârf ţit sare; după ce le-am mestecat bine, punem şi carto precum şi spuma bine bătută din 8 albuşuri de ou, mână stafide fără sâmburi, apoi mestecate uşor.

Cu această compoziţie umplem 2 foi de strudel, pe care le punem într'o tavă rotundă, sau într'o cratiţă, unsă bine cu unt şi coaptă în cuptor frumos rumen, la un foc mare.

Înainte de a scoate strudelul din cuptor, punem peste el o jumătate păhar lapte dulce, mai ţinându-l câteva minute în cuptor, apoi scos şi lăsat să stea în tavă până când vrem să-l servim, punându-l pe o farfurie mare rotundă şi presărat cu zahăr pisat, servit cu cremă de vanilie (vezi crema de vanilie).

682. Baclava turcească.

Facem un aluat de strudel (vezi la aluaturi), dar ca pentru trei foi; fiecare foaie întinsă pe masă, cât se poate mai subţire, îi rupem marginile, apoi lăsate să se usuce.

Ungem o tavă cu unt, tăem din foile uscate bucăţi cât tava de mari, punând 3 foi, una peste alta, apoi stropite cu unt, şi după ce am pus astfel vre-o 10 foi punem umplutura mai jos descrisă ca un creion de groasă, acoperind cu un alt strat de 5—6 foi, urmând astfel până isprăvim umplutura, dar aşà ca la suprafaţă să fie un strat de 8—10 foi; ungem suprafaţa cu unt şi tăiată în pătrate sau romburi cu un cuţit bine ascuţit, pusă în cuptor să se coacă deschis rumen la un loc potrivit. Când este aproape coaptă, punem peste ea, sirop din o jumătate kgr. zahăr şi astfel lăsată să se coacă cât trebue.

Scoatem fiecare pătrat, aranjându-le pe o farfurie mare, în formă de movilă şi servite.

Umplutura baclavalei constă din: miezul curăţit şi pisat a 300 nuci, mestecat cu o $^1/_2$ kgr. zahăr pisat şi o lingură scorţişoară pisată, un vârf cuţit cuişoare pisate, un $^1/_4$ kgr. stafide fără sâmburi. Tava să fie ca de 2—3 degete de înaltă.

683. Cataif.

Facem un aluat de tăeţei şi foile le tăem cât se poate de subţire, apoi îi risipim pe o scândură, lăsaţi să se usuce bine.

Ungem o tavă cu unt proaspăt, punem jumătate din tăeţei în ea stropindu-i cu 2—3 linguri unt ferbinte şi peste ei presărăm 175 gr. migdale pisate, tot atâta zahăr pisat cu vanilie, după aceea punem şi jumătatea cealaltă de tăeţei, şi din nou presărăm alte 175 gr. migdale pisate şi tot atâta zahăr cu vanilie pisat, stropindu-i din nou cu 3—4 linguri unt ferbinte, puşi în cuptor, să se coacă rumen deschis.

Facem un sirop din o $^1/_2$ kgr. zahăr, şi-l punem ferbinte peste cataif, şi din nou daţi în cuptor puţin, să se absoarbă siropul, după aceea tăiaţ în bucăţi, puse pe o farfurie mare, presărate cu zahăr pisat, servite.

Cataiful să fie de 3 degete gros.

684. **Aluat de cozonaci.**

Punem într'o ulcică un sfert kgr. lapte dulce, fert şi călduţ, cu 4—5 bucăţi zahăr şi 35 gr. drojdii proaspete, lăsând să stea până când observăm că drojdiile se ridică la suprafaţa laptelui. Cu această compoziţie cu puţină făină, facem într'un castron, un aluat moale numit aluaţel, pe care îl presărăm cu făină, şi acoperim cu un şervet, îl lăsăm să dospească, ţinut la un loc călduţ şi liniştit.

Batem cu sârma de spumă, într'o oală, 1 kgr. lapte dulce călduţ, 10 gălbinuşuri de ou, 5 linguri zahăr pisat, un vârf cuţit sare, până se fac ca spuma, apoi le mestecăm cu aluaţelul dospit din castron, şi pus într'o copae cu 2 kgr. făină, făcând un aluat nici moale, nici vârtos, învârtindu-l în jurul mâinilor şi bătându-l bine până observăm că se formează băşicuţe prin aluat şi nu se mai lipeşte de mână.

Peste acest aluat, punem 5—6 linguri unt ferbinte şi din nou îl frământăm şi-l batem, apoi mai punem alte 5—6 linguri unt ferbinte şi îl lucrăm bine; după aceea mai adăugăm spuma bătută din 6 albuşuri de ou, mestecându-o încet în aluatul ce-l rupem cu mâinile şi batem încet; pe urmă presărăm peste aluat făină, şi acoperim cu o pânzătură de masă, ţinut la un loc călduţ, până dospeşte. Acest aluat să nu-l frământăm, numai să fie frecat între mâini şi bătut cu mâinile.

După ce aluatul este dospit, ungem formele cu unsură, împărţim aluatul în ele, până la jumătatea lor şi acoperindu-le, lăsate la un loc călduţ, să dospească până se umplu formele, când ungem suprafaţa aluatului cu ou bătut şi-l coacem în cuptor, mai întâi la un foc bun, apoi din ce în ce tot mai mic, timp de $^3/_4$ de ceas.

Indată ce cozonacii sunt copţi, îi răsturnăm din forme, pe o sită, aşezându-i cum au fost în formă, lăsându-i până se răcesc, după aceea serviţi.

685. **Alt aluat de cozonaci.**

Facem un aluăţel moale, din un ¼ kgr. lapte călduţ, 5—6 bucăţi zahăr şi 25—30 gr. drojdii proaspete, îl presărăm cu puţină făină, îl acoperim, şi lăsat să dospească; până atunci, mestecăm $^1/_4$ kgr. unt proaspăt, până se face ca spuma, îi adăugăm 10 gălbenuşuri de ou, $^1/_4$ kgr. zahăr pisat şi le mestecăm din nou, ca un $^1/_4$ de ceas, cu o lingură mare într'un castron, tot numai într'o parte (dela stânga la dreapta), mai punând un kgr. lapte dulce călduţ, un vârf cuţit sare, aluăţelul dospit şi făina trebuincioasă, ca să căpătăm un aluat, nici moale, dar nici vârtos, pe care îl lucrăm bine, bătându-l şi învârtindu-l în jurul mâinilor, frământându-l până face băşicuţe şi se deslipeşte de pe mâini; acum îi adăugăm şi spuma bine bătută din 6 albuşuri de ou, puţină stafide fără sâmburi, mestecându-le încet până se pierd în aluat: presărăm aluatul cu făină, îl acoperim şi ţinut la un loc călduţ şi liniştit, să dospească.

După ce aluatul este dospit, ungem formele trebuincioase cu unt, punem aluatul în ele, umplându-le pe jumătate, şi acoperite lăsate să dospească până se umplu formele, apoi uns aluatul la suprafaţă cu ou bătut şi copt în cuptor ca $^3/_4$ de ceas; după aceea răsturnaţi şi serviţi reci. Tot acest aluat îl întrebuinţăm pentru rolă cu nuci, sau cu mac, şi pentru gogoşi, când nu mai punem stafide.

686. **Cozonaci simpli.**

Facem un aluăţel moale, din un $^1/_4$ kgr. lapte călduţ şi 20 gr. drojdie, presărat cu puţină făină, lăsat să

dospească. Batem într'un kgr. lapte călduţ 150 gr. unt topit, un vârf cuţit sare, 2 linguri zahăr pisat, adăugându-le aluaţelul dospit, precum şi $1^1/_4$ kgr. făină fină, lucrând aluatul bine şi frământându-l într'o copae, până face băşicuţe şi se deslipeşte de pe mâini, dar să nu fie prea moale; apoi îi adăugăm şi o mână stafide fără sâmburi, mestecându-le bine şi formând o pânişoară lungăreaţă, pe care o punem într'o coşarcă lungăreaţă peste un şerbet, presărat cu făină şi acoperit să dospească.

După ce este dospit îl răsturnăm pe o tavă unsă, ungându-i suprafaţa cu ou bătut şi lăsat să se coacă cu un ceas, la un foc bun.

687. **Cozonaci Moldoveneşti.**

Cernem prin sită, într'o copae (albioară), 2 kgr. făină fină, punând-o la un capăt al copaiei; din această făină împingem la celălalt capăt al copaiei numai puţină făină.

Peste făina cea multă din copaie presărăm o linguriţă de sare.

Spargem 30—40 ouă, punând într'un vas numai le albuşuri, celelalte nu le întrebuinţăm, iar în alt vas, punem toate gălbenuşurile. Curăţim un sfert kgr. stafide sultanine, iar într'o cratiţă punem o jumătate kgr. lapte să stea călduţ, precum şi ½ kgr. unt proaspăt să se în fierbinte; toate aceste trebue să le avem pregătite şi la îndemână, înainte de a ne apucà de frământatul cozonacilor.

Batem într'o oală mică un ou, un sfert kgr. lapte dulce călduţ, o lingură zahăr pisat, 30 gr. drojdie de bere, sfărâmate, acoperind oala cu o hârtie; când drojdiile încep să crească, punem puţină făină, atât cât să căpătăm un aluat moale, dar bine mestecat, acoperind oala cu un şervet să stea la un loc potrivit, nici prea cald, nici prea rece, până dospeşte aluăţelul.

Ferbem o jumătate kgr. lapte dulce, cu care opărim făina aceea puţină din copaie, mestecând bine să nu se formeze cocoloaşe şi până devine aluatul lucios

trebue să potrivim în aşa fel ca, până nu se răcească aluatul din copaie să fie în acelaş timp şi aluaţelul din oală dospit, apoi punem aluăţelul peste aluatul din copae şi le mestecăm bine cu o lingură de lemn acoperind copaia cu o faţă de masă, îndoită în patru şi să dospească.

Până dospeşte aluatul din copaie, gălbinuşurile de ou amintite, să fie bătute cu sârma de spumă, cel puţin un ceas, cărora le mai adăugăm un baton de vanilie mărunt; punem apoi peste gălbenuşurile bătute o jumătate kgr. lapte dulce, călduţ şi spuma bine bătută numai din cele 10 albuşuri de ou, sus amintite, mestecăm toate bine şi le punem peste făina cea multă din copaie, mestecând şi aluatul dospit din copaie, luându-le toate şi frecându-le între mâini bine şi iute. După ce am lucrat aluatul bine, îi adăugăm un păhărel de rom şi din nou frecăm între mâini, punând tot câte un unt ferbinte şi în mai multe rânduri, frământând şi îndoind aluatul din toate părţile, cât mai adeseori procedând astfel până isprăvim tot untul, presărând 1 kgr. zahăr pisat, în două rânduri şi după fiecare mai puţin frământat; numai aşa lucrând aluatul, capătă cozonaci buni şi aţoşi.

Totodată să nu batem aluatul, ci mai întâi îl frecăm între mâini, apoi când punem untul începem frământul şi îndoitul aluatului, din toate părţile şi cât mai adeseori.

După ce am frământat aluatul ca un ceas, punem zahărul să se amestece în aluat, apoi presărat cu făină acoperim copaia cu o faţă de masă, şi cu o haină îndoit în patru şi lăsat să dospească; ar fi bine lângă copaie să punem pătura sau o perină, ca aluatul să nu răcească.

Aluatul trebue potrivit în aşa fel, să nu fie nici prea moale nici prea tare vârtos, aceasta neputând-o prevedea decât de calitatea făinei.

În bucătărie să avem căldură şi atât uşile cât şi ferestrele, în tot timpul dospitului cozonacilor, să fie vom îngriji să nu se producă în bucătărie nici

o trântitură, căci cea mai mică sguduitură ce s'ar
împiedică creşterea cozonacilor.

Până dospeşte aluatul, ungem cu unt 5—6 oal
cratiţe adânci, sau forme şi după ce a crescut a
cât trebue, luăm din el câte puţin şi-l punem pe
dură, presărată cu făină şi-l împletim, punând
aluat în cratiţe sau în oale încât să ajungă numai
la jumătatea lor, apoi le acoperim şi lăsate din
dospească până să umplu; acum îi ungem la sup
cu o pană de gâscă, cu ou bătut şi daţi în cuptor
coacă frumos rumen, timp de ¾ ceas; dacă co
sunt mari, atunci lăsaţi să se coacă un ceas, întâi
foc mai mare, apoi la un foc mai mic, având g
nu se arză; după ce sunt copţi, îi răsturnăm cu
de seamă, pe o pânzătură, sau pe scândura d
aranjându-i iară cum au stat în vasul lor, adică
în sus, şi acoperiţi să se răcească, serviţi.

688. **Pâine de lapte (Milch-Brodt).**

Facem un aluăţel moale din ¼ kgr. lapte că
5—6 bucăţi zahăr, şi 20 gr. drojdie, îl presă
făină, îl acoperim şi lăsat să dospească.

Până atunci mestecăm într'un castron, 150
cu 2 linguri zahăr pisat, un vârf cuţit sare şi 3
şuri de ou, toate mestecându-le tot numai într
până se fac ca spuma.

Punem ¾ kgr. făină, pe scândura de tăeţel
aluăţelul dospit, şi untul cu gălbinuşurile de ou
şi spuma bine bătută din 3 albuşuri de ou, meste
bine şi lucrat aluatul mai mult vârtos pe o
formând o pâinişoară, pe care o punem pe o
tundă, sau într'o coşarcă de pâine aşternută cu
vet curat, o presărăm cu făină, o acoperim cu
şi o lăsăm să dospească; după aceea răsturn
tavă, sau pe o hârtie unsă, ungându-i suprafa
ou bătut şi presărat cu migdale curăţite, tăiat
ţeii şi mestecate cu zahăr pisat, pusă să se coa
rumen, timp de ¾ de ceas, în cuptor, la un fo

689. **Gugelhupf.**

Disolvăm 5—6 bucăţi zahăr într'un pahar lapte călduţ, punând şi 20—25 gr. drojdii proaspete şi lăsat să stea până se ridică drojdiile la suprafaţa laptelui.

Batem 12 gălbinuşuri de ou, într'o jumătate kgr. lapte dulce călduţ, ¼ kgr. zahăr pisat, un vârf cuţit sare, precum şi drojdiile. Punem 1 kgr. făină într'o copae şi peste ea laptele cu drojdiile, frământând aluatul şi bătându-l până se deslipeşte de mână şi începe a face băşicuţe, dar să nu fie prea vârtos, ceva mai moale ca de cozonac, acum punem peste aluat 6—7 linguri unt topit, fierbinte şi din nou lucrăm aluatul, învârtindu-l pe două mâini şi bătându-l, apoi iar îi mai dăm 6—7 linguri unt, şi din nou îl lucrăm bine.

După ce aluatul este bine lucrat, îi mai adăugăm o mână bună de stafide fără sâmburi, mestecându-le să se peardă în aluat.

Ungem 2 forme cu unt, împărţind aluatul în amândouă, aşa ca să le umplem pe jumătate, apoi lăsat să dospească până se umple formele; după aceea ungem suprafaţa aluatului cu ou bătut şi pus să se coacă frumos rumen, timp de un ceas, la un foc potrivit; fiind copt îl răsturnăm din forme, pe o sită şi răcit, servit.

690. **Gugelhupf regal.**

Mestecăm 280 gr. unt proaspăt, tot într'o parte, până se face ca spuma; după aceea îi adăugăm 4 linguri zahăr pisat, un vârf cuţit sare şi 16 gălbenuşuri de ou, puse tot unul câte unul pe rând şi după fiecare bine mestecat, dar tot într'o parte. După ce am mestecat această compoziţie, de s'a făcut ca spuma îi adăugăm, tot câte puţin şi pe rând, în acelaş timp continuu mestecând, 6 linguri frişcă, călduţă, în care am disolvat 25 gr. drojdie proaspătă mai punem apoi şi 300 gr. făină tot câte puţină presărată şi bine bătută cu lingura, pe urmă şi spuma bine bătută din 10 albuşuri de ou, mestecându-le uşor.

Ungem o formă de gugelhupf (fig. 37) cu unt, il presărăm cu migdale curăţite şi t[illegible]ate ca tăiţeii, iar peste

ele punem aluatul, aşa ca formă să se umple numai pe jumătate, şi lăsate să dospească la un loc călduţ, până se umple forma, şi copt frumos rumen, timp de un ceas, la un foc moderat; după aceea îndată răsturnat pe o sită şi numai după ce s'a răcit, presărat cu zahăr pisat, servit la cafea cu lapte, ciocolată, lapte dulce, vin, etc.

691. **Gugelhupf vienez.**

Mestecăm 300 gr. unt, până se face ca spuma, mai adăugându-i 14 gălbinuşuri de ou, dar tot pe rând câte unul pus şi după fiecare gălbinuş de ou punând şi o lingură făină fină şi bine mestecate. Disolvăm 30 gr. drojdii proaspete, în 8—10 linguri frişcă călduţă, punând şi din aceasta tot numai câte o lingură şi după fiecare şi câte o lingură făină. Afară de lingurile de făină până aci puse, mai punem alte 5—6 linguri făină, un vârf cuţit sare, 4 linguri zahăr pisat, o mână plină stafide fără sâmburi şi tot atâtea stafide mici negre. Batem apoi şi lucrăm aluatul cât se poate de bine, şi pus într'o formă de gugelhupf (fig. 37), unsă cu unt şi presărat cu migdale tăiate ca tăiţeii, aşa că aluatul să nu treacă peste jumătatea formei, lăsat să dospească, până se umple forma şi copt încet, timp de un ceas, apoi imediat răsturnat şi servit rece.

692. **Gugelhupf fin.**

Mestecăm 150 gr. unt, cu 2 linguri zahăr pisat până se face ca spuma; după aceea adăugăm 8 gălbenuşuri de ou şi 8 linguri făină, dar aşa ca după fiecare gălbenuş de ou, punem şi câte o lingură făină şi mestecăm bine. Punem 30—35 gr. drojdii proaspete să se disolve în 8 linguri lapte dulce călduţ.

După ce am pus 4 gălbenuşuri de ou şi am pus 4 linguri făină fină din cele 8 amintite mai sus, precum şi jumătate din drojdiile arătate mai sus, punem cele lalte 4 gălbenuşuri de ou cu câte 4 linguri făină, cari trebue puse după fiecare gălbenuş de ou câte una adăugând şi jumătatea cealaltă de drojdii precum şi un vârf cuţit sare, bătându-le cât se poate de bine.

Ungem o formă de Gugelhupf (fig. 37) bine cu unt, o presărăm peste tot cu migdale curăţite şi tăiate ca tăieţei, punem aluatul în formă să dospească, şi copt frumos rumen, ca ¾ de ceas, încet la un foc potrivit; după aceea răsturnat, lăsat să se răcească şi servit.

693. **Pesmet de Braşov.**

Mestecăm într'un pahar 20 gr. drojdii proaspete cu 3 linguriţe zahăr pisat; după ce s'au disolvat, le punem într'un sfert kgr. lapte călduţ şi cu acestea facem un aluat moale, într'un castron cu făină, pe care îl acoperim şi pus la un loc călduţ să dospească. Batem într'o sală un kgr. lapte dulce călduţ, cu 10 ouă, până se fac ca spuma, apoi puse într'o copae cu făină, unde punem şi aluatul dospit şi atâta făină ca să căpătăm un aluat nici prea vârtos dar nici prea moale, frământându-l şi îndoindu-l de toate părţile cât se poate de des, însă fără a-l bate.

Încălzim 300 gr. unt topit şi îl punem în două rânduri peste aluatul frământat, după fiecare rând, frământând aluatul din nou, bine, după aceea presărăm peste el ½ kgr. zahăr pisat cu vanilie, dar tot numai câte puţin puse şi pe rând, lucrând aluatul din nou bine, apoi îi dăm puţină sare (ca o linguriţă) mărunt pisată şi albă, mai adăugându-i alte 20 gr. drojdii disolvate în două linguriţe zahăr pisat, dar fără lapte şi din nou începem a frământa aluatul, până se deslipeşte de pe mâini, când îl presărăm cu puţină făină, şi acoperit cu un servet curat, lăsat să dospească, pus, la un loc călduţ.

După ce aluatul este dospit, îl răsturnăm pe o scândură de tăeţei, presărată cu făină, făcând din el 2—3 colaci, pe cari le tăem în bucăţi, aşa de lungi, cât forma e de lată şi le punem în tava dejà unsă cu unt, îndesând colacii unul lângă altul în curmezişul formei, apoi, de jurul împrejurul formei, îl apăsăm ca la mijloc să rămână mai ridicat şi astfel lăsat să dospească (să crească) până aproape să umple forma.

Înainte de a-l pune la cuptor, ungem aluatul cu o pană înmuiată în apă, şi presărat cu zahăr şi făină, mesurate părţi egale, copt la un foc bun, timp de un ceas.

După ce este copt şi răcit, îl răsturnăm pe o scân-
dură şi imediat iar întors cu faţa în sus, adică cum a stat
în cuptor, apoi lăsat să se răcească 2—3 zile, când îl tă-
iem în felii ca un deget de groase. Le punem pe o tavă
mare una lângă alta şi date în cuptor să se rumenească
pe ambele părţi; după aceea fiecare felie rostogolită cu
marginele în zahăr pisat cu vanilie şi servită la ceai, ca-
fea cu lapte, ciocolată, etc.

694. Gogoşi.

Punem într'o oală ¼ kgr. lapte călduţ, 5—6 bucăţi
zahăr şi 20 gr. drojdie proaspătă; când drojdia s'a ridi-
cat la suprafaţă, le amestecăm cu puţină făină, în aşa

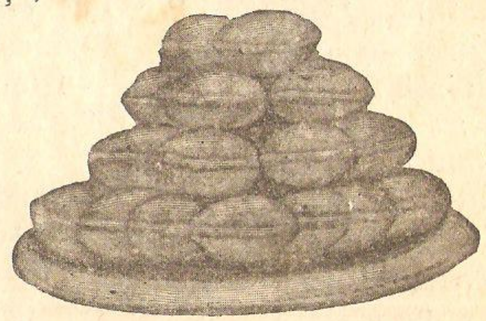


Fig. 153.

fel ca să căpătăm un aluat moale; îl presărăm pe deasupra cu făină, acoperind oala cu un şervet şi îl lăsăm să dospească.

Până dospeşte aluatul, mestecăm într'un castron ½ kgr. unt proaspăt până se face ca spuma, căruia îi adăugăm 6 gălbenuşuri de ou, 4 linguri zahăr pisat cu vanilie şi din nou le mestecăm toate numai într'o parte timp de o jumătate de ceas. După aceea îi mai adăugăm o jumătate kgr. lapte dulce, călduţ, un vârf cuţit sare, precum şi drojdia dospită şi atâta făină cât să căpătăm un aluat moale, nici vârtos, dar bine lucrat şi bătut cu lingura, însă să nu-l frământăm; pe urmă mestecăm uşor în aluat, până să pierde; presărăm pe deasupra făină şi acoperim copaia cu o faţă de masă, îndoită în 4, pusă la un loc călduţ şi lăsat să dospească aluatul

După ce a dospit, răsturnăm aluatul pe scândura presărată cu făină şi cu mâinile înfăinate, apăsăm puţin peste aluat potrivind peste tot o grosime da 2 degete, şi cu o formă de gogoşi (fig. 33), muiată în făină tăiem gogoşii, îi împrăştiem pe scândura presărată cu făină şi îi acoperim cu un şervet, lăsând să stea ca 10—15 minute; până atunci punem într'o cratiţă untură multă să se încingă şi când untura s'a încins bine punem şi gogoşii în aşa fel ca să nu se atingă unul pe altul, acoperind cratiţa şi lăsaţi să se rumenească pe o parte, apoi îi întoarcem pe cealaltă parte, cu cratiţa descoperită şi după ce s'au rumenit, îi scoatem cu lingura cu găurele (fig. 88) pe o hârtie; după ce sunt copţi îi aranjăm pe o farfurie mare rotundă, presăraţi cu zahăr mestecat cu vanilie şi serviţi calzi.

695. Gogoşi fini.

Facem un aluăţel din 8—10 linguri lapte călduţ şi 25 gr. drojdii proaspete, presărând peste el puţină făină şi lăsat să dospească.

Batem cu sârma de spumă, într'o oală, 12 gălbenuşuri de ou, 4 linguri zahăr pisat, un vârf cuţit sare, 150 gr. unt proaspăt topit, precum şi 12—14 linguri lapte dulce cald; după ce le-am bătut bine cu lingura, mai adăugăm şi aluatul dospit şi 600 gr. făină, lucrând şi bătând îndelungat aluatul, până face băşicuţe.

Presărăm, scândura de tăieţei, cu puţină făină, întindem aluatul cu vergeaua ca un deget de gros şi îl tăiem cu o formă de gogoşi (fig. 33), punând la mijlocul fiecărui gogoş tăiat, un vârf cuţit marmeladă de caise, iar cu alt gogoş tăiat, acoperit, apăsând cu mâna marginile aluatului să se lipească bine, şi cu aceiaşi formă de gogoş tăiat încă odată; după aceea aşezaţi pe scândura de bucătărie călduţă şi presărată cu făină, dar să nu se atingă unul de altul, acoperindu-i cu un şervet, lăsaţi să dospească, la un loc călduţ până se dăncă încă odată aşa de groşi. Punem într'o cratiţă atâta untură, că după ce s'a topit aceea, cratiţa să fie pe jumătate plină; după ce s'a înferbântat untura

bine şi gogoşii sunt bine dospiţi, îi punem 3—4 odată, în untura ferbinte, dar să nu se atingă unul de altul, acoperind cratiţa să se coacă, tot numai încet, până de vin rumeni pe partea de desubt; apoi întorşi cu lingura de copt (fig. 88) pe cealaltă parte, lăsându-i să se coacă rumen, dar cu cratiţa descoperită. Să avem grijă ca focul să nu fie prea mare.

Astfel copţi, îi scoatem cu lingura, scurgând bine untura, şi îi punem pe o tavă acoperită cu hârtie albă, care să le sugă toată untura; după aceea aranjaţi pe o farfurie mare, acoperită cu un şervet îndoit şi presăraţi cu zahăr pisat după cum ne arată (fig. 155), servim calzi sau şi reci.

696. **Gogoşi în alt mod preparaţi.**

Disolvăm 25—30 gr. drojdii proaspete în ¼ kgr. lapte dulce călduţ, adăugând şi puţină făină, făcând aluăţel. Mestecăm 250—300 gr. unt proaspăt până se face ca spuma, după aceea adăugăm 150 gr. zahăr pisat, o linguriţă sare şi 18—20 gălbenuşuri de ou, câte unul pus pe rând şi după fiecare bine mestecat; punem apoi aluăţelul precum şi un ¼ kgr. lapte călduţ şi o $^1/_2$ kgr. făină fină, făcând din acestea un aluat pe care îl lucrăm şi-l batem bine, cu lingura, până face mează băşicuţe; în caz că aluatul ar fi prea moale, mai adăugăm puţină făină şi după aceea punem şi spuma bine bătută din 8 albuşuri, mestecându-le uşor; departe urmăm ca şi la gogoşii fini (vezi la gogoşii fini).

697. **Strudel de Tyrol.**

Facem un aluăţel din un ¼ kgr. lapte dulce călduţ şi puţină făină; 5—6 bucăţi zahăr şi 25 gr. drojdii; toate mestecate bine; apoi presărat cu puţină făină, acoperit şi lăsat să dospească.

Mestecăm 150 gr. unt proaspăt, până se face spuma, când punem 150 gr. zahăr pisat precum şi 3 gălbenuşuri de ou, puse pe rând tot numai unul câte unul şi după fiecare bine mestecat, un vârf cuţit sare din nou mestecat ca un $^1/_4$ de ceas, dar tot numai în

parte; după aceea adăugăm o $^1/_2$ kgr. lapte dulce cald, precum şi aluăţelul dospit şi 1 kgr. făină fină, formând din acestea un aluat pe care îl frământăm şi îl batem bine. Aluatul să nu fie nici prea subţire, dar nici prea gros; pe urmă îi mai adăugăm spuma bine bătută din 6 albuşuri de ou, mestecându-le uşor, şi presărat cu făină, îl acoperim, să dospească, la un loc călduţ şi liniştit.

După ce a dospit aluatul, îl răsturnăm pe o scândură de aluat presărată cu făină, formând din el 2 turtiţe şi lăsate să odihnească $^1/_4$ ceas, apoi le întindem cu vergeaua puţin şi după aceea întinse cu mâinile pe masă, în 2 foi ca şi pe aluatul de strudel, dar nu chiar aşa subţire, ci ca muchia unui cuţit de groase, le rupem margile, stropind fiecare foaie cu unt topit şi apoi o îndoim de toate patru părţile, formând un pătrat cât suprafaţa mesei.

Până dospeşte aluatul să avem pregătite următoarele: un $^1/_4$ kgr. migdale curăţite şi tăiate ca tăeţeii, un $^1/_4$ kgr. stafide fără sâmburi şi curăţite, un $^1/_4$ kgr. stafide mici negre, un $^1/_4$ kgr. lisă de chitră tăiată în felii subţiri, precum şi un $^1/_4$ kgr. zahăr pisat, coaja rasă dela o lămâie, o bucată vanilie tăiată mărunt, un $^1/_4$ kgr. miez de nucă, curăţit şi tăiat mărunt; toate acestea bine mestecate într'un castron. Cu jumătate din această compoziţie, presărăm foaia întreagă, stropită cu unt, apoi formăm un sul, pe care îl punem într'o formă spirală unsă cu unt (sau în cratiţă); tot astfel urmăm şi cu a 2-a foaie, şi lăsate să dospească şi unse cu ou bătut, coapte frumos şi rumen, timp de un ceas; după aceea răsturnate şi imediat iar întoarse cu faţa în sus şi tăiate în felii, servite ori calde ori reci. Acest strudel poate fi pregătit şi din aluatul de pesmet de Braşov (vezi la pesmet de Braşov). Neavând lisă de chitră, putem întrebuinţa şi pastă de gutui.

698. **Ruladă de nuc.**

Aluatul se face ca şi cel pentru strudel de Tyrol, sau pentru pesmet de Braşov, sau şi de cozonaci; după ce aluatul a dospit, îl întindem cu vergeaua în două foi

lungi şi groase ca un creion, şi latǎ conform lăţimei tavei; ungem fiecare foaie cu unt topit, şi presărat cu umplutură de nuci (vezi la umplutură de nuci) şi peste aceasta stropim cu spuma bine bătută din 3—4 albuşuri de ou; după aceea formăm un sul (rol) şi-l punem în tava unsă cu unt, tava însă să fie îngustă, adâncă şi lungă, apoi înţepăm sulul ici colo cu un vârf de cuţit şi acoperit cu un şervet, lăsat să dospească la un loc călduţ; după aceea uns cu ou bătut la suprafaţă, copt frumos rumen, timp de $^3/_4$ ceas; după aceea răsturnat pe o scândură curată, şi iar întors cu faţa în sus; după ce s'a răcit, tăiat în felii ca un deget de groase, puse pe o farfurie mare şi rotundă, servite rece.

699. **Ruladă de migdale.**

Aluatul se face ca şi rulada de nuci (vezi la umplutură de migdale).

700. **Ruladă de mac.**

Aluatul se face tot ca şi cea de nuci (vezi la umplutură de mac).

701. **Plăcintă cu vişine.**

Aluatul se face ca şi cel pentru pesmetul de Braşov, sau ca cel de cozonaci (vezi pesmet de Braşov sau cozonaci). După ce a dospit aluatul, ungem o tavă mare cu unt, întindem aluatul ca un deget de gros în o tavă mare, punând peste el un strat de vişine curăţite de sâmburi, iar peste vişine punem următoarea compoziţie separată: $^1/_2$ kgr. smântână proaspătă, 8 gălbenuşuri de ou, $^1/_4$ kgr. zahăr pisat, o linguriţă scorţişoară pisată (sau coajă rasă dela o lămâie), toate acestea bine mestecate, mai adăugând 4 linguri pesmet pisat şi spuma bine bătută din 8 albuşuri de ou, mestecate uşor şi puse peste aluatul din tavă.

Punem tava în cuptor, să se coacă rumen, timp de $^3/_4$ de ceas, după aceea bine tăiată în pătrate, le aran-

jăm pe o farfurie mare şi presărate cu zahăr pisat, servite calde.

702. **Plăcintă cu brânză de vacă.**

Se face ca şi cea de vişine, punând în locul umpluturei de vişine, umplutură de brânză de vacă (vezi brânză de vacă).

In locul umpluturei de brânză de vacă, putem pune şi urdă dulce, sau brânză albă mestecate cu mărar.

703. **Strudel de Olanda.**

Punem într'un castron o $^1/_2$ kgr. făină fină, 3 gălbenuşuri de ou şi un ou întreg, un vârf cuţit sare, 3 linguri zahăr pisat, 20 gr. drojdii muiate în 8—10 linguri lapte dulce călduţ, toate bine mestecate, formând un aluat bine bătut şi lucrat, pe care îl presărăm cu puţină făină, acoperit şi lăsat să dospească, la un loc călduţ; după ce a dospit, îl întindem cu vergeaua într'o foaie ca un creion de groasă. Această foaie o ungem cu marmeladă de caise şi presărată cu 50 gr. stafide mici negre fără sâmburi, cu 50 gr. lisă de chitră, tăiată în felii lunguiţe, 50 gr. migdale curăţite şi tăiate ca tăeţeii; după aceea formăm un sul, punându-l într'o tavă unsă cu unt şi acoperindu-l, lăsat să dospească şi uns cu ou bătut, copt la un foc bun şi potrivit, frumos rumen; după aceea răsturnat pe o scândură curată, răcit şi tăiat în felii, pe cari le aşezăm pe o farfurie mare, presărată cu zahăr pisat şi servite la ceai.

704. **Turtiţe de jumări cu drojdie.**

Tocăm mărunt o ½ kgr. jumări de porc, cărora le adăugăm o $^1/_2$ kgr. făină, 100 gr. untură de porc, toate puse pe o scândură de bucătărie şi mestecate bine; apoi mai adăugăm 20 gr. drojdii muiate în o jumătate pahar vin alb; 2 ouă întregi, lucrând din toate acestea un aluat pe care îl frământăm, îl batem cu vergeaua şi îl întindem într'o foaie ca un creion de groasă; după aceea

îl tăem cu o formă de gogoşi, aşezând gogoşii pe o tavă unsă, acoperind tava, să dospească la un loc călduţ; după ce au dospit, ungem turtiţele cu ou bătut, le coacem frumos rumen, şi servite calde.

705. Alte turtiţe de jumări, cu drojdii.

Tocăm mărunt o jumătate kgr. jumări, adăugându-le şi mestecându-le continuu pe o scândură de tăeţei cu o jumătate kgr. făină, 3 gălbenuşuri de ou, 4 linguri smântână, 3 linguri vin alb bun, precum şi 15 grame drojdii, muiate în lapte dulce. Din toate acestea facem un aluat bine lucrat, apoi lăsat să dospească. După ce a dospit îl întindem cu vergeaua pe scândura de lucru, cât se poate de subţire, îndoindu-l ca pe aluatul de unt (vezi aluatul de unt). După ce l-am îndoit a treia oară, îl întindem, ca un deget de gros şi-l tăem cu forma de gogoşi, iar gogoşii îi batem cruciş şi curmeziş la suprafaţă cu muchia cuţitului, îi ungem cu ou bătut, şi puşi pe tavă să se coacă frumos rumen, la un foc bun.

706. Turtiţe de jumări, fără drojdii.

Facem un aluat din $^1/_4$ kgr. făină fină, un vârf cuţit sare, un ou, 3 linguri vin alb şi puţină apă, pe care îl lucrăm bine pe o scândură de tăeţei, aşa ca să nu fie nici prea moale, nici prea vârtos; după aceea îl acoperim cu un şervet şi lăsat să odihnească ca 15 minute.

In acest timp, tocăm sau măcinăm o $^1/_2$ kgr. jumări, adăugându-le $^1/_4$ kgr. făină şi un vârf cuţit sare, tot atâta piper pisat şi le mestecăm bine, apoi întins cu vergeaua şi formând o foaie ca un deget de groasă.

Intindem apoi şi aluatul sus amintit, formând o foaie ca un creion de groasă, peste care punem turtiţa de jumări şi o învelim în foaia de aluat, apoi întindem aluatul cu vergeua, încet într'o foaie ca un creion de groasă, având grijă ca foaia de aluat să nu se rupă; această foaie o îndoim din nou în patru şi iar o întindem, repetând această manevră de 3 ori; totdeauna însă să nu uităm a presăra scândura cu câte puţină făină, ca foaia să nu se lipească de scândură.

După ce am întins-o a treia oară ca un deget de groasă, o tăem în mici turtiţe, cu o formă de gogoşi, bătând fiecare gogoş binişor cruciş şi curmeziş cu muchia unui cuţit şi puse pe o tavă neunsă, să se coacă frumos rumen şi servite calde.

707. Gogoşi în formă de rose.

Luăm 300 gr. făină, 70 gr. unt proaspăt, 4 gălbenuşuri de ou, 1 lingură zahăr pisat, un vârf cuţit sare şi 7 linguri smântână; din toate acestea facem un aluat pe care îl frământăm şi-l lucrăm bine, până face băşici, apoi făcut 2—3 turtiţe şi învelite într'un şervet, să odih-

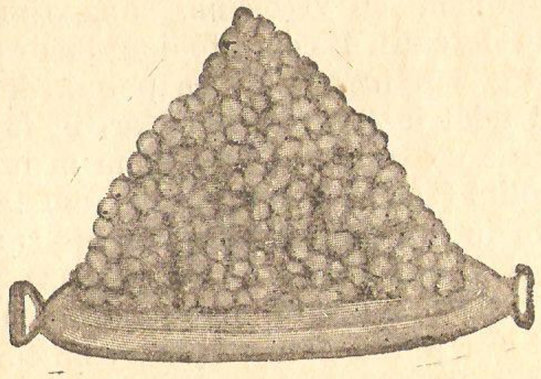


Fig. 156.

nească, timp ca un ceas la un loc rece. După aceea întindem aluatul cu vergeaua, formând o foaie groasă, ca muchia unui cuţit din care tăiem cu forma (fig. 33) gogoşi.

Fiecare din aceste foiţe de gogoşi tăiate, le crestăm de jur-împrejur în 6—8 locuri; după aceea punem tot 4 foiţe una peste alta, ungând cele 3 foiţe dedesubt cu ou bătut dar numai la mijloc iar pe cea d'asupra o lăsăm neunsă; să nu uităm însă când le aşezăm să le punem aşa una peste alta ca crestăturile fiecărei foiţe să nu corespundă cu crestăturile celorlalte; fiecare grup de foiţe (compus din 4 foiţe) îl apăsăm cu degetul la mijloc şi le coacem în untură ferbinte, deschis rumen cu suprafaţa în jos; fiind coapte, le scoatem cu băgare de seamă, cu lingura de copt (vezi fig. 88), ţinându-se d'asupra cra-

tiţei să se scurgă bine de untură, şi puse pe o hârtie sugativă, să le absoarbă toată untura, iar după aceea punem în mijlocul fiecărei rose un vârf cuţit dulceaţă de smeură, sau de coacăze şi aranjate pe o farfurie mare, presărate cu zahăr pisat, servite calde.

708. **Uscăţele minciuni.**

Facem un aluat, compus din 4 gălbenuşuri de ou, 4 linguri smântână, un ou întreg, o lingură zahăr pisat, un vârf cuţit sare, o lingură rom sau cognac şi atâta făină, ca să căpătăm un aluat nici moale, nici vârtos, pe care îl lucrăm bine, apoi împărţit în 3 turtiţe, învelite în şervet, lăsate să odihnească ca o ½ ceas; fiecare turtiţă o întindem cu vergeaua, până ajunge grosimea unei muchii de cuţit. Fiecare foaie o tăem cu rotiţa dinţată (vezi fig. 76) în pătrate ca palma de mari şi fiecare pătrat tăiat în lung de 3—4 ori în făşii ca un deget de late dar să nu fie tăiate până la margine, după aceea împletim făşiile tăiate între ele, dar fără a le rupe, şi le coacem în untură ferbinte, deschis rumen, pe ambele părţi, şi aranjate pe o farfurie mare, presărate cu zahăr şi scorţişoară pisată, servite calde. Dacă această cantitate ni s'ar părea prea puţină, vom lua dublă cantitate.

709. **Alte minciuni.**

Mestecăm bine, într'o ulcică, două ouă întregi şi două gălbenuşuri, două linguri de zahăr pisat, două linguri smântână şi puţină sare. Punem pe scândura de tăeţei făină, punem compoziţia din ulicică în făină şi facem un aluat bine lucrat, nici prea moale nici prea vârtos. Din acest aluat facem 2 turtiţe, le întindem cu vergeaua până au grosimea unei muchii de cuţit, apoi tăiem steluţe (fig. 34), punând câte 5 steluţe una peste alta, dar aşa ca crestăturile unei steluţe să nu se potrivească peste ale celeilalte. Inainte de a le aşeza unele peste altele, ungem pe cele 4 dedesubt la mijloc cu puţin ou bătut, iar a cincea o punem deasupra apăsând la mijloc cu degetul ca să se lipească, apoi le coacem

în untură sau unt ferbinte, până devine rumene deschis; după aceia le scoatem cu lingura de copt (fig. 88), cu băgare de seamă, ţinându-le deasupra cratiţei, până se scurg bine de untură. Le aranjem pe o farfurie mare, rotundă şi le presărăm cu zahăr şi scorţişoară pisată.

710. **Uscăţele fine (minciuni).**

Facem un aluat din 8 gălbenuşuri de ou, o lingură zahăr pisat, puţină sare, un păhăruţ rom sau cognac şi atâta făină, cât să căpătăm un aluat, mai mult moale decât vârtos; din acest aluat, formăm 8—10 turtiţe; fiecare turtiţă o întindem cu vergeaua în foi ca muchia unui cuţit de groase şi tăiate cu rotiţa dinţată în făşii ca şi uscăţelele mai sus amintite, dar nu le împletim, şi coapte în untură ferbinte deschis rumen şi puse pe o farfurie, până sunt încă calde, cu băgare de seamă să nu se sfărâme, presărate cu zahăr şi scorţişoară pisată, servite.

711. **Gogoşi presaţi.**

Facem un aluat pripit (vezi la aluat pripit), îl punem în maşină (fig. 50), şi îl presărăm în untură ferbinte, tăind cu cuţitul aluatul ce iese din maşină, după plac, formând diferite figuri rotunde, sau semicercuri, pe cari le coacem deschis rumen.

După aceea le scoatem pe o hârtie şi de aci le aranjăm pe o farfurie şi presărate bine cu zahăr pisat, cu vanilie, servite până sunt ferbinţi, cu marmeladă de smeură sau de coacăze.

712. **Alţi gogoşi presaţi.**

Punem la foc o jumătate kgr. lapte dulce şi când începe să fearbă, presărăm în el, tot câte puţin un sfert kgr. făină fină, mestecând continuu să nu se facă cocoloşi; după ce a fert bine şi s'a îngroşat, îl luăm de pe foc adăugându-i puţină sare şi mestecat până se răceşte şi până se deslipeşte de pe lingură; acest aluat, răcit, îl punem în piuliţă cu 6 ouă şi îl pisăm bine şi pus în

maşină (fig. 50) şi presat în untură ferbinte să se coacă.

Dacă vrem ca aluatul să fie şi mai fin, atunci fierbem un sfert kgr. lapte cu un sfert kgr. făină fină, mestecând continuu să nu se facă cocoloşi şi până se desleagă peşte de lingură şi s'a îngroşat, apoi iuat de pe foc, adăugându-i o lingură unt proaspăt şi mestecat până se răceşte; îi mai adăugăm apoi 12 gălbenuşuri de ou, câte unul pus şi după fiecare bine mestecat, mai adăugându-i şi 2 linguri de zahăr pisat şi puţină sare, precum şi spuma din 8 albuşuri de ou, toate uşor mestecate, şi pus în maşină (fig. 50) presat în unt sau în untură ferbinte.

713. Gogoşi de vin, presaţi.

Ferbem o jumătate kgr. vin alb şi în timpul ferberii presărăm în el şi mestecăm bine atâta făină, câtă trebue ca să căpătăm un aluat nici prea moale nici prea vârtos şi lucios, apoi îl punem într'un castron şi-l mestecăm până se răceşte. După aceea îi adăugăm două linguri unt proaspăt topit, 8 gălbenuşuri de ou, două linguri zahăr pisat, toate bine mestecate. In urmă mai adăugăm şi spuma bine bătută din 8 albuşuri, mestecându-le uşor, apoi le coacem în felul arătat mai sus.

714. Gogoşi sugrumaţi.

Punem pe o scândură de aluat 600 gr. făină şi 15[illegible] gr. unt proaspăt, tăiat în bucăţele, 150 gr. zahăr pisat, 150 gr. migdale necurăţite, dar bine pisate 2 linguri scorţişoară pisată, 5 fire cuişoare pisate, 5 gălbinuşuri şi un ou întreg; din toate acestea facem un aluat bine lucrat, pe care îl întindem într'o foaie ca un creion de groasă; din această foaie tăem făşii aşà de mari ca [illegible] ele să putem înveli sulul (vezi fig. 36), pe care le cocem. Punem o făşie de aluat pe sul, apoi o legăm cu sforicică subţire, în formă de spirală şi astfel le coacem frumos rumen, în untură ferbinte. Coapte, desfacem sforicica, punând gogoşul pe o farfurie mare, urmă-

tot astfel până isprăvim, şi presăraţi cu zahăr şi scorţişoară pisată, serviţi calzi.

715. Alţi gogoşi sugrumaţi.

Punem pe scândura de aluat 500 gr. făină, 300 gr. unt proaspăt, apăsându-l cu vergeaua până intră bine untul în făină. Adăugăm 150 gr. zahăr pisat, 4 gălbenuşuri de ou şi atâta smântână dulce, ca aluatul să nu fie nici prea vârtos, nici prea moale. Aluatul acesta îl lucrăm bine cu un cuţit lat, nici de cum cu mâna, apoi îl facem glob şi-l întindem să aibă grosimea unui creion, îndoindu-l dealungul în trei şi dealatul în trei, ca pe aluatul de unt (vezi aluat de unt); apoi iar îl întindem şi iar îl îndoim, făcând astfel de trei ori. După fiecare întindere şi îndoire îl lăsăm să odihnească zece minute. La a treia întindere să aibă grosimea unei muchii de cuţit. Tăiem apoi din aluat pătrate egale, a căror mărime să se potrivească pe sul (fig. 36). Un pătrat îl ungem, nu tocmai până la margine, cu marmeladă de caise, iar cu alt pătrat îl acoperim.

E bine să lipim şi să presăm marginile cu puţin albuş de ou, ca să nu iasă marmelada. Apoi înfăşurăm aceste două pătrate pe sul şi le legăm cu sforicica, care e fixată de veriga din capul mânerului. Aşà legate, le coacem în untură ferbinte, până se rumenesc. După ce s'au copt, desfacem sforicica, le luăm de pe sul şi le presărăm cu mult zahăr şi scorţişoară pisată.

716. Gogoşi din aluat de unt.

Facem un aluat de unt (vezi aluat de unt), şi-l întindem cu vergeaua până ajunge grosimea unei muchi de cuţit; din această foaie, tăem cu o formă (vezi fig. 100) mai mare, de gogoşi, jumătate din foaie, aşezând gogoşile tăiate pe o tavă udată cu apă, ungându-le la suprafaţă cu ou bătut; cealaltă jumătate a foaiei, o tăem cu o formă mai mică de gogoşi pe cari le punem peste gogoşile cele mai mari din tavă; le ungem suprafaţa cu ou bătut, şi le coacem rumen, în cuptor la un foc mare şi servite singure, sau şi cu supă.

717. Gogoşi suciţi.

Facem un aluat de unt (vezi la aluat de unt), pe care îl lăsăm să odihnească; până atunci facem umplutura următoare: 6 gălbenuşuri de ou, mestecate tot numai într'o parte cu 150 gr. zahăr cu vanilie pisat, puţină coajă rasă de lămâie, 150 gr. migdale curăţite şi tăiate mărunt, 30 gr. pesmet pisat şi muiat în vin alb, toate bine mestecate; pe urmă mai punem şi spuma bine bătută, din 4 albuşuri de ou, mestecate uşor.

Intindem, cu vergeaua, aluatul de unt, formând o foaie ca muchia unui cuţit de groasă, din care tăem pătrate ca palma de mari; în mijlocul acestora punem câte o linguriţă din umplutura de sus, apoi sucim fiecare pătrat, începând sucitura într'un colţ, formând suluri mici, pe cari le punem pe o tavă udată şi unse la suprafaţă cu ou bătut, le coacem în cuptor, la un foc bun şi potrivit, apoi serviţi.

718. Gogoşi de Berlin.

Facem un aluat pripit (vezi la aluat pripit) căruia îi adăugăm o mână plină migdale curăţite şi măcinate; din această compoziţie formăm globuri, de mărimea unei persice mari, pe cari le dăm prin migdale curăţite şi tăiate mărunt, şi le coacem frumos rumen, în untură fierbinte; după aceea aranjate pe o farfurie rotundă, mare şi presărate cu zahăr, servite cu o cremă după plac.

719. Gogoşi de aluat pripit, cu cremă de vanilie.

Ferbem, într'o cratiţă, $^1/_4$ kgr. lapte dulce, cu $^1/_4$ kgr. făină, mestecând neîntrerupt, cât stau pe foc, până se îngroaşă; apoi luat de pe foc şi lăsat să se răcească, adăugându-i 5 gălbenuşuri de ou, 2 ouă întregi şi 3 linguri zahăr pisat, cú vanilie; după ce le-am mestecat toate bine, punem compoziţia în maşină (fig. 50) din care prăsăm gogoşi mici, pe o tavă unsă cu unt, ungându-i şi suprafaţă cu ou bătut, şi presăraţi bine cu zahăr pisat; copţi încet, frumos rumen; după ce sunt copţi, le facem o (scobitură) tăetură la o parte, în care punem marme-

ladă de caise, şi aranjaţi în formă de coroane pe o farfurie mare, rotundă, în mijloc punând cremă de vanilie (vezi la cremă de vanilie) şi serviţi calzi.

720. Capuţineri îmbătaţi.

Tăem 6—8 cornuri dealungul, fiecare jumătate tăiată în curmeziş, în două; aceste bucăţi de cornuri, le punem în 1 kgr. vin alb bun şi călduţ, cu 5—6 linguri apă şi îndulcit cu $^1/_2$ kgr. zahăr pisat, o linguriţă scorţişoară pisată, întorcându-le din când în când să sugă tot vinul, având grijă să nu se sfărâme; după aceea fiecare bucată, o dăm prin ou bătut şi coapte rumen pe ambele părţi în untură ferbinte, şi puse pe o farfurie mare, presărate cu zahăr pisat, imediat servite calde.

721. Flori de salcâm coapte.

Luăm 10—12 rămurele de salcâm pline de flori, lăsând la fiecare crăcuţă câte 1—2 frunze; muiem dar, numai florile albe, în aluatul de clătite, sau în aluat de vin (vezi la aluaturi), ceva mai gros făcut şi le coacem în unt sau în untură ferbinte; aşa că frunzele verzi să nu ajungă în untură.

După ce sunt coapte frumos, rumen, le aranjăm pe o farfurie mare, aşa că frunzele verzi, să formeze de jur împrejur o coroană verde, şi presărând florile coapte, cu zahăr pisat, le servim calde.

Tot aşa pregătim şi florile de soc. Atât florile de salcâm cât şi cele de soc, pot fi muiate în aluatul de vin (veži la aluaturi) apoi coapte.

722. Felii de mere coapte.

Curăţim, de coajă, 5—6 mere mari şi făinoase, le tăiem în felii rotunde şi ca un creion de groase, presărate cu zahăr pisat şi lăsate să stea o jumătate de ceas; după aceia le muiem în aluatul de vin (vezi la aluat de vin) şi coapte rumen, în untură ferbinte, şi puse pe o farfurie mare, presărate cu zahăr şi scorţişoară pisată, servite calde.

723. Caise coapte.

Curăţim, de coajă, 10—15 caise, le tăem în două, le scoatem sâmburii, şi puse pe o farfurie, presărate cu zahăr pisat, lăsate să stea ca un ceas; facem un aluat de vin (vezi aluat de vin), le muiem în aceasta şi le coacem deschis rumen, în untură ferbinte, şi presărate cu zahăr pisat, cu vanilie, servite calde.

724. Vişine coapte.

Legăm câte 5—6 vişine în buchet, cu cotoarele lor cu tot; fiecare buchet muiat în aluat de vin şi ţinute de cotoare, le coacem în untură ferbinte, şi aranjate. frumos pe o farfurie mare şi presărate cu zahăr pisat, cu vanilie, servite calde.

725. Migdale coapte.

Punem pe scândura de tăeţei 180 gr. făină fină, 80 gr. unt proaspăt şi le mestecăm bine; le mai adăugăm 70 gr. migdale curăţite şi bine pisate, 70 gr. zahăr pisat, 4 gălbenuşuri de ou şi din toate acestea facem un aluat, pe care îl întindem cu vergeaua, îl îndoim în patru şi iar îl întindem cu vergeaua, făcând astfel de 3—4 ori; după aceea îl întindem pentru ultima dată, formând o foaie, ca un creion de groasă, pe care o tăem cu o formă de tinichea, ca migdalele şi le coacem, deschis rumen, în untură ferbinte, şi date prin zahăr şi scorţişoară pisată, aranjate pe o farfurie mare, în formă de movilă, servite.

726. Prune coapte.

Ferbem prune uscate, pe jumătate le scurgem zeama şi lăsate să se svânte; după aceea le scoatem sâmburii şi în locul lor punem în fiecare prună, câte o migdală curăţită, după aceia le muiem în aluat de vin (vezi la aluat de vin) şi coapte frumos rumen, în untură ferbinte; pe urmă puse pe o hârtie sugativă să le sugă toată untura şi date prin ciocolată rasă, mestecată cu

zahăr pisat, aranjate în formă de piramidă, pe o farfurie mare, servite calde.

727. Cârnăţei de gutui.

Dăm prin sită 4—5 gutui ferte, sau coapte şi după ce s'au răcit, le mai adăugăm 2 linguri de zahăr pisat, o lingură scorţişoară pisată, sau coaja dela o lămâie, 1 ou şi atâta pesmet pisat ca să le lege bine, formând cârnăţei, pe care îi dăm prin ou bătut, pesmet pisat şi copţi în unt sau untură ferbinte, şi presăraţi cu zahăr, serviţi.

728. Beţişoare pentru ceai.

Facem un aluat de unt (vezi aluat de unt) pe care, după ce l-am îndoit de 3 ori, îl întindem într'o foaie ca un creion de groasă, şi tăiată în făşii lungi ca un deget şi late ca de 2 degete; le ungem cu un ou bătut, presărate cu brânză de parmezan ras şi puţină sare, coapte ca gogoşii din aluat de unt (vezi la gogoşi din aluat de unt). Aceste făşii (beţişoare) pot fi umplute şi cu tocătură, punând pe o făşie tocătură şi cu altă făşie acoperind-o, şi coapte servite la ceai.

729. Strudel din aluat de unt.

Facem un aluat de unt (vezi la aluatul de unt); după ce l'am îndoit de 3 ori, îl întindem într'o foaie, ca un creion de groasă, şi tăiată în făşii ca două palme de late; fiecare făşie o presărăm pe mijloc cu felii foarte subţiri de mere, peste care punem zahăr şi scorţişoară pisată, precum şi stafide fără sâmburi, îndoind făşia de ambele margini, peste mere, dar aşa ca marginile să nu se ajungă (împreună); după aceea tăiem cu rotiţa dinţată (vezi fig. 76) făşiuţe ca un deget de late, cu cari facem la suprafaţă un grilaj şi coapte frumos rumen, la un foc iute, pe o tavă lungă, udată cu apă. După ce sunt coapte şi s'au răcit, le tăiem în bucăţi piezişe şi presărate cu zahăr pisat, servite.

730. Strudel imperial.

Facem un aluat fraged (vezi la aluat fraged); până acesta odihneşte, mestecăm 100 gr. unt proaspăt, până se face ca spuma, căruia îi adăugăm, mestecând tot numai într'o parte, 6 gălbenuşuri de ou, dar pe rând puse, unul câte unul, mai adăugând 100 gr. zahăr şi din nou mestecate ca un sfert de ceas; pe urmă mai punem şi spuma bine bătută din 6 albuşuri de ou, uşor mestecate.

Intindem aluatul cu vergeaua, formând o foaie pătrată, ca muchia unui cuţit de groasă, punem compoziţia de sus numai peste jumătate foaie şi peste ea 50 gr. stafide fără sâmburi, tot atâtea şi stafide mici, negre, precum şi lisă de chitră, tăiată ca tăeţeii, şi întorcând jumătatea foaiei peste compoziţie, ungem suprafaţa cu ou bătut şi pusă pe o tavă, unsă cu unt şi coaptă frumos rumen; după ce s'a răcit puţin, tăiată în bucăţi, presărate cu zahăr pisat şi servite.

731. Mere îmbrăcate.

Curăţim, de coajă, 10—12 mere creţeşti, dar nu prea mari; le scoatem căsuţele de sâmburi cu cuţitul pentru scobit poame (fig. 72), umplându-le această scobitură cu o dulceaţă, după plac, astupând scobitura, la partea de jos a mărului, cu un dop de măr.

Facem un aluat de unt, pe care-l întindem, formând o foaie ca un creion de groasă, şi tăiat pătrate aşa de mari ca să putem învelì fiecare măr, după aceea ungem cu ou bătut fiecare măr şi-l încingem peste mijloc cu o foiţă de aluat, tăiată cu rotiţa dinţată (vezi fig. 76) şi puse pe o tavă, udată cu apă, coapte frumos rumen, la un foc mare; după aceea le aranjăm pe o farfurie mare şi presărate cu zahăr, le servim.

732. Mere, în formă de melci.

Curăţim, de coaje, 10—12 mere creţeşti, le scobim cu cuţitul (fig. 72), aşa ca să rămână de jur-împrejur ca un creion de groase, fără a le strica şi străbate undeva. Curăţim de coajă alte 4—5 mere, le tăiem în fel

subţiri, le adăugăm 50 grame lisă de chitră, tăiată mărunt, o lingură bună marmeladă de caise, două linguri zahăr pisat, o mână de stafide curăţite şi tăiate mărunţ, câteva linguri cu apă, toate puse într'o cratiţă şi ferte, până se face o marmeladă. După ce s'a răcit, umplem cu ea scobitura merelor, iar pe din afară le ungem cu albuş de ou, puţin bătut şi presărate cu zahăr pisat. Facem un aluat de unt (vezi acela) pe care îl întindem ceva mai gros ca muchia unui cuţit şi-l tăem cu rotiţa dinţată în fâşii lungi şi ca un deget de late. Cu aceste fâşii încingem fiecare măr, în formă de spirală, începând cu capătul fâşiei din fundul mărului şi până la vârful lui. Ungem spiralele cu albuş de ou şi le coacem rumen deschis, punând în vârful merelor câte o vişină, sau smeură din compot şi aranjându-le pe o farfurie mare rotundă, în formă de piramidă, presărâdu-le cu zahăr pisat, servite calde; neavând chitre ne servim cu pastă de gutui.

733. Semicercuri din aluat de unt.

Facem un aluat de unt (vezi acela), pe care după ce a odihnit şi l'am îndoit de 3 ori, îl întindem cu vergeaua într'o foaie ca degetul de groasă pe care o tăem cu un cuţit ars, roşu, în fâşii ca 2 degete le late; când cuţitul s'a răcit, îl înroşim din nou.

Fiecare fâşie, o tăem, cu tot acel cuţit, în bucăţi ceva mai lungi decât un deget, pe cari le presărăm cu zahăr

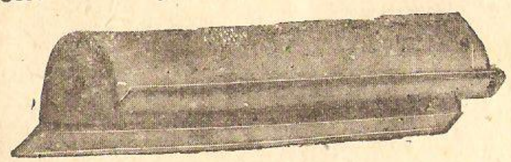


Fig. 157.

mestecat cu migdale curăţite şi pisate, dar nu prea mărunt; fiecare bucată pusă pe forma de tinichea convexă şi aceasta pusă pe o tavă mare şi dată la cuptor, să se coacă deschis rumen, la un foc iute.

După ce sunt coapte, aranjate pe o farfurie mare şi servite calde. Tot cu cuţitul înroşit, putem tăia acest aluat şi în pătrate mai mari, ca 3 degete de late şi puse pe o tavă, coapte la un foc iute.

734. Felii de cremă.

Facem un aluat de unt (vezi la aluat de unt); după ce a odihnit, îl întindem ceva mai gros ca muchia unui cuţit; după aceea tăiat în făşii lungi şi ca palma de late, puse pe o tavă, unse la suprafaţă cu ou bătut şi coapte frumos rumen, la un foc iute; pe urmă punem peste ele următoarea umplutură:

Mestecăm, într'o oală mică, 4—5 gălbenuşuri de ou, cu o linguriţă făină fină, zahăr pisat cu vanilie, după plac şi un sfert kgr. lapte dulce, ţinându-le pe foc şi mestecându-le bine, până compoziţia se îngroaşe, dar să nu fearbă; după aceea lăsată să se răcească puţin. Cu această compoziţie ungem o făşie şi cu altă făşie, o acoperim, urmând astfel până isprăvim cu toate făşiile; după aceea peste fiecare pereche de făşii, facem o glasură subţire de ghiaţă (vezi glasura de ghiaţă); tăem făşiile în felii, de 2 degete de late, sau în patrate şi servite.

CAPITOLUL XIII

OMLETE ŞI CLĂTITE

735. Omlet vienez.

Pentru fiecare omlet, luăm 2 gălbenuşuri de ou, o lingură zahăr pisat şi le mestecăm tot într'o parte, până se fac ca spuma; punem apoi puţină sare, o lingură smântână dulce şi o lingură făină fină, pe rând şi câte puţin pusă, mai punem apoi şi spuma bine bătută din 2 albuşuri de ou, uşor mestecate, Topim într'o tigae de clătite, o jumătate lingură unt, punem şi omletul, să se coacă în cuptor, până capătă o culoare deschis rumenă, după aceea uns cu orice marmeladă sau dulceaţă, îl îndoim peste jumătate, pus pe o farfurie, presărată cu migdale curăţite şi cu zahăr pisat, iute servit.

736. Omlet cu cireşe sau vişine.

Mestecăm 8—10 gălbenuşuri de ou, cu 120 gr. zahăr cu vanilie pisat, timp de ¼ de ceas şi tot numai într'o parte; îi mai adăugăm: 3 linguri lapte călduţ şi 120 gr. unt proaspăt, topit, mestecând din nou, bine; pe urmă mai adăugăm şi spuma bine bătută din 10 albuşuri de ou, o mână cireşe, sau vişine curăţite de sâmburi şi bine svântate. Această compoziţie o punem într'o formă de omlet (fig. 18), unsă cu unt şi o coacem în cuptor, rumen deschis şi servită.

737. Alt omlet cu vişine.

Mestecăm într'un castron, timp de un ceas, dar tot într'o parte, o lingură bună de unt şi 10 gălbenuşuri de

ou, pus unul câte unul şi după fiecare bine mestecate, precum şi 3 linguri zahăr pisat. După aceea mai adăugăm 160 grame migdale curăţite şi pisate, precum şi 2 linguri pesmet pisat şi din nou toate mestecate puţin; apoi adăugăm şi spuma din 6 albuşuri, bine bătută; toate uşor mestecate. Pe urmă mai adăugăm şi o jumătate kgr. vişine coapte, curăţite şi mestecate iute, punem compoziţia iute într'un cerc de tortă (fig. 16) uns cu unt şi presărat cu pesmet pisat, copt o jumătate de ceas, servim.

738. **Omlet cu orez.**

Ferbem 175 gr. orez, în lapte dulce, până se înmoaie; în timpul ferberei lui, îi adăugăm groaşe şi se 100 gr. migdale, curăţite şi tăiate mărunt, lăsând să se răcească.

Mestecăm 80 gr. unt proaspăt, până se face cu spuma, când îi mai adăugăm 6 gălbenuşuri şi 2 ouă întregi, 2 linguri zahăr pisat, precum şi orezul fiert, toate mestecate bine şi numai într'o parte, timp de o jumătate de ceas. Această compoziţie o împărţim în 3 părţi şi anume: în o parte mestecăm zahăr frecat bine pe coajă de portocală şi mărunt pisat; în altă parte radem 2 bucăţi ciocolată, iar în a treia parte, punem 3 linguri marmeladă de caise, bine mestecată.

Batem spuma din 6 albuşuri de ou pe care o împărţim egal în fiecare din aceste 3 părţi, mestecându-o tot numai uşor şi încet. Ungem un cerc de tortă (fig. 16) al cărei fund îl căptuşim cu o foaie de omlet copt, omlet vienez); peste acesta punem prima parte din compoziţia sus arătată, cea cu zahăr frecat de portocală, peste aceasta, urmează iar o foaie de omlet vienez, apoi doua parte din compoziţia de sus (cea cu ciocolată); peurmă mai punem o foaie de omlet vienez şi peste acesta, a treia parte din compoziţia de sus (cea cu marmeladă); iar deasupa acoperim cu o foaie de omlet vienez copt; astfel punem cercul în cuptor să se coacă frumos rumen; pe urmă răsturnat omletul pe o farfurie mare şi presărat cu zahăr pisat, servit.

Să nu uităm ca înainte de a-l pune să se coacă, acoperim cu o hârtie albă, ca să nu se ardă foaia dedesubt.

739. **Alt omlet de orez.**

Ferbem un sfert kgr. orez spălat, într'un kgr. lapte dulce, cu 2 linguri zahăr pisat şi un vârf cuţit sare. După ce a fert, îl lăsăm să se răcească. Mestecăm într'un castron, timp de un sfert de oră, 3 linguri marmeladă de caise, sau de caise, cu două linguri zahăr pisat şi coaja rasă dela o lămâe şi zeama dela o jumătate de lămâe, apoi adăugând şi spuma din 8 albuşuri, bine bătută; toate uşor mestecate. Ungem o formă de porcelan (fig. 31) cu unt, punem în ea a treia parte din orezul fert, potrivindu-l egal de gros peste tot, iar peste el punem un strat de dulceaţă de caise, sau de prune, tăiate în două; peste acest strat, punem restul orezului, şi peste el punem cu o lingură de argint în formă de movilă toată compoziţia de marmeladă, sus amintită şi coaptă potrivit, timp de o jumătate de oră şi imediat servit.

740. **Omlet de poame.**

Mestecăm 3 gălbenuşuri de ou, cu o lingură de zahăr pisat cărora le mai adăugăm spuma bine bătută din 3 albuşuri, de ou, precum şi o linguriţă fină mestecându-le uşor.

Punem într'o tigae mare, de clătite, o jumătate lingură untură (sau unt), când aceasta este ferbinte, punem şi omletul să se coacă rumen; după aceea îl împingem din tigae, uşurel pe o farfurie, mai punând în tigae puţină untură (sau unt), să se înferbinte, şi răsturnăm omletul să se coacă pe cealaltă parte. După ce este copt, îl umplem cu marmeladă de caise sau de zmeură, coacăze, etc., dar numai peste jumătate, şi îndoit peste jumătate, pus pe o farfurie presărat cu zahăr pisat, servit cald.

Dacă vrem să mai facem un omlet, atunci pe cel copt îl punem pe o farfurie şi ţinut în cuptor să nu scadă, până facem şi pe celalt.

741. Omlet de mere.

pus. Batem 3 gălbinuşuri de ou, într'un castron, cu ¼ kgr. lapte dulce, 2 linguri zahăr pisat, un vârf de sare, un ¼ kgr. făină fină şi o lingură unt proaspăt topit; toate bine mestecate, mai adăugând felii subţiri la 5—6 mere creţeşti, precum şi o mână stafide fără sâmburi.

Ungem o formă, de budincă, cu unt, punem composiţia în ea şi o coacem în cuptor, frumos, rumen; după ce este coaptă, răsturnăm omletul pe o farfurie mare, îl presărăm cu zahăr pisat şi servit.

742. Omlet soufle.

Mestecăm 2 linguri bune marmeladă de caise, cu 3 linguri zahăr pisat şi cu un albuş de ou, până se fac o spuma; batem bine spuma din 10—12 albuşuri de ou şi o mestecăm mai întâi numai jumătate, uşor, în composiţia de sus; punem apoi şi cealaltă jumătate, mestecându-o din nou uşor. Această composiţie o punem într'o formă de porcelan (fig. 31 sau fig. 17) şi dată în cuptor, să se coacă încet, rumen deschis, la un foc nu prea mare; după ce este coaptă, punem peste ea o lingură rom, pe care aprinzându-l, servim omletul la masă cu formă cu tot. Indată ce omletul este copt, numai decât să fie servit, căci altcum scade.

743. Omlet soufle cu poame.

Mestecăm 10 gălbenuşuri de ou cu un $^1/_4$ kgr. zahăr pisat cu vanilie, tot numai într'o parte, timp de un sfert de ceas; după aceea îi adăugăm spuma bine bătută din 10 albuşuri de ou, uşor mestecate.

Această compoziţie, o punem într'un castron de porcelan, sau în formă de porcelan (fig. 32) să se coacă în cuptor, la un foc, nu prea mare, rumen deschis. Inainte de a servì la masă, punem în vârful omletului diferite dulceţuri de poame, după plac.

744. Clătite.

Facem un aluat de clătite (vezi la clătite); punem un vârf cuţit untură, sau unt, într'o tigae de clătite, inferbânte, punând ca 3—4 linguri şi aluat (după cum este tigaia de mare) şi iute sucim tigaia (fig. 13) în toate părţile, ca aluatul să se întindă de o potrivă de gros, peste întreg fundul tigăiei, până nu-l străbate căldura, iar cu o lingură punem de jur-împrejurul tigăiei, tot câte puţină untură topită, sau unt, ce trebue să-l avem la îndemână pregătit, mişcând şi scuturând tigaia, ca clătita să nu se lipească şi să nu se ardă; după ce s'a copt rumen pe partea de desubt, o întoarcem cu un cuţit rotund pe cealaltă parte, punând din nou cu lingura câte puţină untură sau unt; după ce este coaptă şi pe partea aceasta, întoarcem tigaia cu clătita peste o farfurie ce o păstrăm la marginea maşinei sau pe cuptor, ca clătitele făcute să rămână tot calde; astfel urmăm până isprăvim de copt tot aluatul. De observat este că clătitele să fie cât se poate mai subţiri. După ce le-am copt pe toate, punem pe fiecare câte o lingură dulceaţă şi le răsucim în sul şi le punem pe o farfurie mare rotundă, una lângă alta, le presărăm cu zahăr şi servite calde.

745. Clătite cu umplutură de smântână.

Se fac ca şi cele de sus amintite; după aceea le umplem cu umplutură de smântână (vezi la umplutura de smântână), şi făcute sul, le punem într'o formă, unsă cu unt, în şiruri crucişe, iar peste ele punem tot din această umplutură ce ne-a rămas, şi puse în cuptor să se coacă timp de un ¼ de ceas şi servite.

746. Clătite cu migdale.

Se fac ca şi cele mai sus amintite, numai că aici întrebuinţăm umplutură de migdale (vezi la umplutura de migdale).

747. Clătite cu brânză.

Se fac ca şi cele de sus, numai că în momentul când am întors clătita, punem peste jumătatea clătitei umplu-

...pus B...
¼ kgr. brânză (vezi la umplutura de brânză), de urdă, sare, u...ză albă şi după ce s'a copt şi pe partea de topit; t... îndoim clătita în două, şi pusă pe o farfurie, u... mând cu toate astfel şi apoi servite calde.

748. Clătite cu smântână.

După ce am copt clătitele, mestecăm într'o ulcică o $^1/_2$ kgr. smântână cu 3 linguri zahăr pisat şi o lingură scorţişoară pisată; cu această compoziţie umplem clătitele aşa însă cu jumătate din această compoziţie să ne rămână; după aceea făcute sul, le punem într'o formă unsă cu unt şi în şiruri crucişe iar peste ele punem umplutura rămasă, şi puse în cuptor, să se coacă un ¼ de ceas, şi servite cu formă cu tot, învelind forma într'un şervet, sau; punem clătitele şi într'o formă de porcelan (fig. 31), când nu mai trebue învelită.

749. Clătite cu mere.

Coacem 15—20 clătite (vezi la clătite) şi lăsate să se răcească, apoi le umplem cu umplutură de mere (vezi la umpluturi); acestei umpluturi îi mai adăugăm o lingură bună de marmeladă de caise, sau dulceaţă de caise, 80 grame migdale curăţite şi mărunt tăiate, 80 grame stafide tăiate subţire, toate bine mestecate. Din această compoziţie punem pe fiecare clătită un strat cât muchia unui cuţit de gros, sucind în sul fiecare clătită, şi tăiate în două, tăind puţin şi marginile clătitelor, le dăm prin ou bătut şi prin pesmet pisat, coapte rumen deschis, în unt, sau în untură ferbinte presărate cu zahăr pisat, servite calde.

750. Clătite cu şuncă.

Tăem, în mici bucăţi, şuncă feartă, dar nu groasă, cât încape într'o farfurie mică pe care o tocăm cât se poate de mărunt; dăm prin sită 4 gălbenuşuri de ou, ferte; mestecăm o lingură unt proaspăt, până se face cu spuma în care punem 3 gălbenuşuri de ou, precum şi

gălbenuşurile de ou date prin sită şi şunca tocată; toate mestecate bine; mai adăugând 4 linguri smântână şi spuma bine bătută din 3 albuşuri; uşor mestecate.

Cu această compoziţie umplem clătitele; punem clătitele într'o formă de porcelan (fig. 31) unsă cu unt, iar peste ele, punând 3—4 linguri smântână, mestecată cu 1—2 linguri unt proaspăt şi topit, presărate cu foarte puţin pesmet pisat, puse în cuptor, să se coacă timp de un ¼ de ceas şi servite calde.

751. Şmarrn imperial.

Mestecăm 9 gălbenuşuri de ou, 3 linguri zahăr pisat, un vârf cuţit sare, timp de un ¼ de ceas, tot numai într'o parte; după aceea mai punem ¾ kgr. făină fină, precum şi un ¼ kgr. lapte dulce; toate din nou bine mestecate; le mai adăugăm o ½ kgr. lapte dulce şi din nou mestecate bine, după aceea mai punem şi spuma bine bătută din 9 albuşuri de ou, uşor mestecate.

Această compoziţie o punem într'o cratiţă mare, cu 2 linguri unt şi o lingură untură ferbinte, şi pusă în cuptor să se coacă frumos rumen; după ce este coaptă o sfrobim cu un cuţit şi pusă pe o farfurie mare, presărată cu zahăr, servită caldă, cu diferite poame sau cu compot.

752. Şmarrn regal.

Mestecăm, într'un castron, două linguri unt proaspăt, până se face ca spuma, le adăugăm 8 gălbenuşuri de ou, 3 linguri zahăr pisat, coajă rasă dela o jumătate lămâie, şi le mestecăm tot numai într'o parte, timp de o jumătate de ceas; dup'aceea, le mai adăugăm 8 linguri de frişcă, puţină sare şi 8 linguri făină fină; punem apoi şi spuma bine bătută din 8 albuşuri de ou, mestecându-le uşor. Ungem o cratiţă cu unt, punem compoziţia în ea şi o coacem până se face galbenă aurie. O frământăm cu două cuţite şi o aranjăm movilă, pe o farfurie mare, rotundă, presărându-o cu zahăr pisat cu vanilie.

753. Şmarrn de franzele mici.

Tăiem 6 franzeluţe mici, în felii subţiri, le punem într'un castron şi peste ele punem o jumătate kgr. lapte dulce; până acestea se înmoaie, punem în alt castron 8 gălbenuşuri de ou, 3 linguri zahăr pisat, coajă rasă dela o lămâie şi le mestecăm tot într'o parte, timp de o ½ ceas; batem spuma din 8 albuşuri bine şi pusă în compoziţia de gălbenuşuri, mestecându-le toate uşor şi puse peste franzeluţele muiate în lapte dulce, mai adăugând şi ca 2 linguri stafide curăţite şi fără sâmburi, toate uşor mestecate. Punem într'o cratiţă 2 linguri bune unt topit, să se înferbânte, punem compoziţia, lăsând să se coacă deschis, rumen, la un foc potrivit; dup'aceia sfărâmată cu o lingură, pusă pe o farfurie rotundă, presărată cu zahăr pisat şi servită, caldă cu compot, după plac.

754. Şmarrn de vişine.

Mestecăm, într'un castron, 6 gălbenuşuri de ou, 3 linguri zahăr pisat, dar tot numai într'o parte până se fac ca spuma; când le mai adăugăm 6 linguri smântână, 270 gr. făină fină şi din nou le mestecăm bine, apoi subţiem compoziţia cu 12 linguri lapte dulce; pe urmă adăugăm şi spuma bine bătută din 6 albuşuri de ou, precum şi o farfurie mică plină de vişine curăţite de sâmburi, toate uşor mestecate; punem să se înferbinte, într'o cratiţă mare, 2 linguri unt, punem şi compoziţia de sus, să se coacă, în cuptor, frumos rumen, la un foc mare; după ce s'a copt, o sdrobim cu furculiţa şi pusă pe o farfurie mare, presărată cu zahăr, servită.

755. Şmarrn de griş.

Mestecăm, într'un castron, 6 gălbenuşuri de ou, 2 linguri zahăr pisat, dar tot numai într'o parte, până se fac ca spuma; le mai adăugăm un vârf cuţit sare, 6 linguri smântână, $^3/_4$ kgr. griş şi un kgr. lapte dulce, toate bine mestecate şi lăsate să stea ca un ceas.

Punem, într'o cratiţă mare, 2 linguri untură să se înferbânte, punem şi compoziţia de sus, să se coacă pe maşină frumos rumen, până devine sfărămicioasă, mestecând din când în când, să nu se ardă; după ce s'a copt o punem pe o farfurie mare, o presărăm cu zahăr pisat şi garnisită de jur-împrejur cu marmeladă, sau cu diferite dulceţuri, sau cu cremă de vanilie (vezi cremă de vanilie), servită.

756. Găluşti cu brânză de vacă.

Mestecăm, într'un castron, 150 gr. unt proaspăt, până se face ca spuma, mai adăugăm 5 gălbenuşuri de ou, puţină sare, o $^1/_2$ kgr. brânză de vacă, 3 linguri smântână şi atâta făină fină cât să se lege aluatul; după ce le am mestecat bine, mai adăugăm şi spuma bine bătută, din 5 albuşuri de ou, şi o lingură pesmet pisat, mestecându-le din nou încet.

Formăm pe scândura de bucătărie, presărată cu făină, găluştile de mărimea unui măr mijlociu, pe cari le ferbem în apă sărată clocotindă, timp de o $^1/_2$ de ceas.

Până ferb găluştile, prăjim 4 linguri pesmet pisat, în 2 linguri untură, sau în unt, în care tăvălim, câte una două găluşti ferte, şi le punem pe o farfurie mare în formă de piramidă şi le servim ori cu friptură cu sos, ca garnitură, ori numai singure.

757. Găluşti de unt.

Mestecăm 2 linguri bune unt, sau untură, până se face ca spuma, mai adăugându-i 5—6 ouă întregi, dar bine bătute şi atâta făină cât să facem un aluat mai mult moale decât vârtos, mestecând şi bătând aluatul bine; din această compoziţie, formăm, cu o lingură, găluştile, pe cari le ferbem în apă sărată, clocotindă, timp de un $^1/_4$ de ceas, şi scurse din apă, întrebuinţate ca garnitură la orice friptură cu sos, sau lângă papricaş.

758. Cornuri, mici, de cartofi.

Dăm prin sită 5—6 cartofi mari, ferţi, până sunt încă calzi, şi puşi pe scândura de aluat 160 gr. făină fină,

o linguriţă sare, 2 gălbenuşuri de ou şi 2 linguri smântână; din acestea facem un aluat, bine lucrat, care sucit în suluri, ca un deget de groase şi tăiate ca un deget de lungi, din cari formăm cornuri, pe cari le dăm prin ou bătut, pesmet pisat, şi coapte frumos rumen, în untură ferbinte.

Acestea le servim lângă friptură de vânat cu sos.

Tot din acest aluat, putem face suluri ca un deget de groase şi de lungi, pe cari le ferbem în apă sărată, clocotindă ca un 1/4 de ceas; apoi scurgem apa şi dându-le prin pesmet, prăjit în untură, serviţi singuri, sau ca garnitură la orice friptură cu sos.

759. **Găluşti de prune.**

Facem un aluat de cartofi, ca şi cel sus amintit, în care învelim câte o prună bine ştearsă, şi ferte în apă sărată, clocotindă, timp de 20 minute, de unde le scoatem, le dăm prin pesmet pisat şi prăjite în untură, sau unt, şi servite.

Invelitoarea de aluat a prunelor poate fi ca un crezion de groasă.

760. **Găluşti de caise.**

Mestecăm o lingură unt, într'un castron, până se face ca spuma, când îi mai adăugăm 4 gălbenuşuri de ou şi un ou întreg, bine bătute, mai punând 150 gr. franzelă muiată în lapte şi bine stoarsă, 5 linguri pesmet pisat şi 4 linguri făină, toate bine mestecate, făcând un aluat bine lucrat, şi lăsat să odihnească ca o 1/2 de ceas; după aceea întindem aluatul cu vergeaua, într'o foaie, ceva mai groasă, ca muchia unui cuţit, în care învelim caise coapte şi mici, pe care le ferbem în apă sărată, clocotindă, ca 20 minute, când le scoatem, le dăm prin pesmet pisat şi prăjite în untură, sau unt, punându-le pe o farfurie mare, servite.

761. **Tăeţei cu brânză.**

Facem tăeţei ca macaroanele (vezi la tăeţei ca macaroane); după ce i-am fert în apă sărată, îl clătim cu

apă rece şi-i scurgem bine, scuturându-i, îi punem într'o cratiţă, cu o lingură unt, sau untură ferbinte, mestecându-i binişor, să se prăjească puţin; după aceea punem peste ei brânză, de burduf sau parmezan ras sau brânză albă, mestecându-i de câteva ori, şi numai decât scoşi pe o farfurie mare, în formă de movilă, şi presărându-i din nou cu puţină brânză, serviţi calzi.

762. **Tăeţei cu griş prăjit.**

Facem şi ferbem tăeţeii ca şi pe cei descrişi mai sus. Punem într'o cratiţă mare, 2 linguri untură, 4—5 linguri griş, să se prăjească rumen deschis, mai punând un vârf cuţit sare şi 2—3 linguri apă, lăsând să fearbă până scade apa, mestecând grişul, punem apoi şi tăeţeii mestecându-i să se prăjească puţin; după aceea scoşi pe o farfurie mare şi serviţi calzi.

763. **Tăeţei cu şuncă.**

Facem tăeţei, precum i-am descris mai sus; îi ferbem în apă sărată, clocotindă, îi strecurăm şi după ce sunt svântaţi, îi prăjim în cratiţă în o lingură untură ferbinte.

Tocăm un sfert kgr. şuncă feartă, dar nu grasă; batem într'o ulcică un 1/4 kgr. smântână cu 5 gălbenuşuri de ou, şi le mestecăm cu şunca tocată precum şi cu spuma bine bătută din 5 albuşuri de ou; această compositie, o punem peste tăeţei, mestecându-i bine şi puşi într'o formă unsă şi presărată cu pesmet pisat îi coacem în cuptor, frumos rumen şi timp de o 1/2 de ceas; după ce sunt copţi, răsturnaţi pe o farfurie mare şi serviţi calzi.

764. **Tăeţei copţi.**

Facem un aluat din un kgr. făină, o lingură unt proaspăt, 2 ouă întregi, 2 gălbenuşuri de ou, un vârf cuţit sare şi un 1/4 kgr. lapte dulce; după ce am lucrat aluatul bine, îl întindem şi îl tăem ceva mai gros ca pe tăeţeii de supă. Ferbem 1 1/2 kgr. lapte şi o lingură unt

proaspăt, când punem şi tăeţei să fearbă, până aproape se îngroaşe.

Ungem o cratiţă cu unt, punem tăeţeii în ea şi daţi în cuptor, să se coacă la un foc potrivit, mestecându-i uşor în timpul coptului, până devin svântaţi; după aceia îi răsturnăm pe o farfurie mare, îi presărăm cu zahăr pisat, mestecat cu scorţişoară pisată şi serviţi calzi.

765. **Orez fert cu lapte.**

Ferbem încet, în 1 ½ kgr. lapte dulce, 150—160 gr. orez spălat, punând în lapte şi ca 80—100 gr. zahăr; din când în când mestecând, să nu se ardă şi până se îngroaşe; după ce orezul este fert, îl punem pe o farfurie mare, lăsat să se răcească şi presărat cu zahăr şi scorţişoară pisată, servit călduţ. De observat este că orezul cu lapte să fearbă încet, la marginea maşinei, fierbând iute, însă nu creşte.

766. **Frecăţei în lapte.**

Facem frecăţei dintr'un ou şi făină (vezi aluaturi) şi îi ferbem în 1 ½ kgr. lapte dulce, punând un vârf cuţit sare şi 8—10 bucăţi zahăr; după ce sunt fierţi serviţi.

Tot aşa se pot ferbe şi tăeţeii în lapte.

CAPITOLUL XIV

BUDINCI. SUFLEURI ŞI CREME

OBSERVAŢIUNI

Aci avem de observat, că budincile vor fi preparate şi puse să se coacă, sau să fiarbă în aburi, cel mult un ceas înainte de a fi servite, când le răsturnăm pe o farfurie-mare şi imediat servite, căci stând mai mult timp, scad.

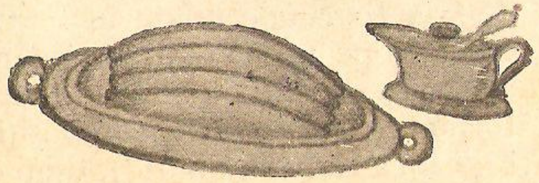


Fig. 158.

In budincile cu cremă, în cari vine pus şi făină, este de observat că mai întâi punem făina şi peste ea tot câte puţin lapte, pus în acelaş timp, mestecându-le bine, până punem tot laptele. Formele în cari coacem budincile să fie mai înainte bine unse cu unt.

767. **Budincă de ciocolată.**

Mestecăm 150 gr. unt proaspăt, până se face ca spuma; când îi adăugăm 10 gălbenuşuri de ou, un $^1/_4$ kgr. zahăr pisat, cu vanilie, mestecate tot într'o parte, timp de o $^1/_2$ de ceas; le mai adăugăm apoi 4 franzeluţe muiate în lapte şi bine stoarse, 3 bucăţi ciocolată rasă, 170 gr. migdale curăţite şi tăiate ca tăeţeii, din nou bine mestecate; pe urmă punem spuma bine bătută, din 10 albuşuri de ou, mestecate uşor.

Ungem o formă de budincă cu unt, punem compoziţia în ea şi o coacem în cuptor, timp de un ceas; după aceea răsturnată pe o farfurie mare şi punând peste ca cremă de ciocolată sau chateau de ciocolată (vezi la chateau-ul de ciocolată), servită caldă, sau servim chateau-ul şi crema separat.

768. **Budincă de curmale.**

Radem de coajă 3—4 cornuri mai mari, le tăiem în felii subţiri, punem peste ele 300 gr. frişcă, ţinându-le pe foc şi mestecându-le până se fac ca un aluat; le mai adăugăm 150 gr. unt proaspăt, şi din nou mestecate şi lăsate să se răcească. După ce s'au răcit, le mai adăugăm 12 gălbenuşuri de ou, tot unul câte unul pus şi după fiecare bine mestecat, 160 gr. zahăr pisat, 100 gr. migdale curăţite şi tăiate mărunt, 100 gr. lisă de chitră, tăiată mărunt, 150 gr. curmale tăiate în felii lungăreţe, toate bine mestecate; pe urmă mai adăugăm şi spuma bine bătută din 8 albuşuri de ou şi le mestecăm uşor.

Ungem o formă cu unt, punem compoziţia în ea, să fiarbă în aburi (vezi „a ferbe în aburi"), timp de un ceas, şi răsturnată pe o farfurie mare, servită cu orice sirop de poame; neavând lisă de chitră, punem pastă de gutui.

769 **Budincă imperială.**

Mestecăm într'un castron 280 gr. unt proaspăt, 200 gr. zahăr pisat, până se fac ca spuma; când mai adăugăm 14 gălbenuşuri de ou tot câte unul pus şi după fiecare bine mestecat, mai adăugând şi 200 gr. migdale curăţite, tăiate mărunt, coajă rasă dela o lămâie şi pe urmă spuma bine bătută din 8 albuşuri de ou, uşor mestecate, precum şi o lingură pesmet pisat, câte puţin presărat.

Ungem o formă de budincă cu unt, punem compoziţia în ea şi o ferbem în aburi, timp de un ceas; după aceea răsturnată pe o farfurie mare, punând peste ea sirop de smeură, de fragi, de coacăze, etc., servită.

770. **Budincă cu stafide.**

Mestecăm o lingură unt proaspăt până se face ca spuma; îi adăugăm 8 gălbenuşuri de ou, 5 linguri zahăr pisat, toate mestecate ca o jumătate de ceas, tot numai într'o parte; mai adăugând şi 2 franzeluţe tăiate în felii şi muiate în lapte, o mână migdale curăţite şi tăiate mărunt, o mână stafide fără sâmburi, o mână stafide mici, negre fără sâmburi, toate din nou bine mestecate; pe urmă mai punem şi spuma bine bătută din 8 albuşuri de ou, uşurel mestecate, presărând şi o mână pesmet pisat, şi bine mestecat.

Ungem o formă, de budincă, cu unt, punem compoziţia în ea şi o coacem, timp de un ceas, în cuptor; după aceea răsturnată pe o farfurie mare, punând peste ca un chateau (vezi la chateau) după plac, servită.

771. **Budincă de vişine.**

Mestecăm 150 gr. unt proaspăt, până se face ca spuma, adăugându-i 8 gălbenuşuri de ou şi 200 gr. zahăr pisat, toate mestecate ca o jumătate ceas tot numai într'o parte; mai punem apoi 150 gr. migdale curăţite bine pisate sau măcinate, 2 linguri scorţişoară pisată, 4 linguri pesmet pisat, şi din nou bine mestecate; pe urmă mai punem ¾ kgr. vişine, fără sâmburi, scurse de zeama lor, precum şi spuma bine bătută din 6 albuşuri de ou, uşor mestecate.

Ungem o formă de budincă cu unt, presărându-o cu zahăr pisat, punem compoziţia în ea, să se coacă în cuptor, încet ca un ceas; după ce s'a copt, o presărăm cu zahăr pisat şi servită cu formă cu tot, învăluindu-o într'un şervet şi pusă pe o tavă.

772. **Budincă de mere.**

Luăm atâta zahăr pisat, cât este greutatea a 3 ouă şi-l mestecăm cu 6 gălbenuşuri de ou, dar tot numai într'o parte, ca o ½ de ceas; adăugăm miezul dela 10 mere coapte, o linguriţă scorţişoară pisată, coaja rasă dela o lămâie, şi le mestecăm bine; pe urmă mai adăugăm şi

spuma bine bătută din 5 albuşuri de ou, o lingură pesmet pisat, câte puţin presărat şi toate uşor mestecate.

Această compoziţie o punem într'o formă de porcelan (vezi fig. 31), unsă cu unt şi coaptă încet, în cuptor ¾ de ceas, şi presărată cu zahăr, servită.

773 Budincă de persice.

Mestecăm 150 gr. unt până să face ca spuma; îi adăugăm 8 gălbenuşuri de ou, 160 gr. zahăr pisat cu vanilie şi amestecate ca o jumătate de ceas, tot într'o parte, când mai punem 160 gr. migdale curăţite şi pisate mărunt, coaja rasă dela o lămâie, precum şi spuma bine bătută din 8 albuşuri de ou, o lingură pesmet pisat, câte puţin presărat şi uşor mestecate.

Ungem un cerc de tortă (fig. 16) cu unt, punem jumătate din compoziţie în el, iar peste ea punem un strat de persice curăţite şi umplute cu dulceaţă de coacăze, precum şi restul compoziţiei, lăsând să se coacă încet în cuptor, timp de un ceas; după ce este coaptă, luăm cercul, lăsând budinca numai pe fundul cercului şi pusă pe o farfurie mare, presărată cu zahăr pisat, servită cu sirop de coacăze.

774. Budincă de caise.

Luăm 160 gr. caise, curăţite de coajă, fără sâmburi, date prin sită şi le mestecăm cu 160 gr. zahăr pisat, până capătă o coloare deschisă.

Mestecăm 150 gr. unt până se face ca spuma, adăugându-i şi 10 gălbenuşuri de ou şi mestecate ¼ de ceas, tot într'o parte; punem apoi şi caisele şi din nou le mestecăm bine; pe urmă mai adăugăm şi spuma bine bătută, din 10 albuşuri de ou, uşor mestecate.

Ungem o formă cu unt, punem compoziţia în ea şi o ferbem în aburi ¾ de ceas; şi răsturnată pe o farfurie mare, servită cu sirop de caise.

775. Budincă de mere, cu unt.

Mestecăm 150 gr. unt proaspăt, până se face ca spuma; îi adăugăm 10 gălbenuşuri de ou, 5 linguri zahăr pisat, toate mestecate ca un ¼ de ceas, tot într'o parte; când îi mai adăugăm atâtea mere coapte şi date prin sită cât să căpătăm o $^1/_2$ kgr., o linguriţă scorţişoară pisată, precum şi 150 gr. pesmet pisat, udat cu vin; toate din nou mestecate; pe urmă mai punem şi spuma bine bătută din 6 albuşuri de ou, uşor mestecate.

Ungem o formă de porcelan (fig. 32) cu unt, punem compoziţia în ea, să se coacă în cuptor încet, timp de un ceas; după ce este coaptă, presărată cu zahăr pisat şi servită caldă. Merele să fie o ½ kgr. după ce le-am copt în cuptor şi le-am dat prin sită.

776. Budincă de gutui.

Mestecăm, tot într'o parte, 160 gr. marmeladă de gutui, cu 10 gălbenuşuri de ou, zeama şi coaja rasă dela o lămâie, 6 linguri zahăr pisat, până se fac ca spuma, timp de o ½ de ceas pe urmă mai adăugăm şi spuma bine bătută din 10 albuşuri de ou, uşor mestecate; această compoziţie o punem într'o formă de porcelan (fig. 31) unsă cu unt şi coaptă în cuptor, încet ca ¾ de ceas şi presărată cu zahăr pisat, îndată servită cu sirop de gutui.

777. Budincă de chitră, cu vişine.

Mestecăm 150 gr. unt proaspăt până se face ca spuma; îi mai adăugăm 8 gălbenuşuri de ou, 160 gr. zahăr pisat, coaja rasă dela o lămâie şi le mestecăm, tot numai într'o parte, timp de un $^1/_4$ de ceas, mai adăugăm 150 gr. migdale curăţite şi tăiate mărunt, 150 gr. lisă de chitră tăiată mărunt şi din nou le mestecăm; pe urmă mai punem şi spuma bine bătută, din 6 albuşuri de ou, o lingură pesmet pisat, presărat câte puţin şi uşor mestecate.

Punem această compoziţie într'o formă, unsă cu unt, (vezi fig. 32), presărată cu vişine fără sâmburi, să se coacă în cuptor încet, timp de ¾ de ceas; după aceea răsturnată pe o farfurie mare, presărată cu zahăr pisat, servită

778. Budincă de lămâie.

Frecăm pe coajă de lămâie 210 gr. zahăr în bucăţi, îi pisăm, cu o jumătate baton de vanilie şi-l dăm prin sită; după aceea îi adăugăm 6 gălbenuşuri de ou şi zeama dela o lămâie, mestecându-le tot numai într'o parte, timp de o $^1/_2$ de ceas; pe urmă mai punem şi spuma bine bătută din 12 albuşuri de ou, 2 linguri făină, tot câte puţină, presărată şi uşor mestecate.

Ungem o formă de porcelan (fig. 31) cu unt, punem compoziţia în ea şi o coacem în cuptor, încet $^3/_4$ de ceas, şi presărată cu zahăr, servită cu sirop de coacăze, de fragi, de smeură, etc.

779. Budincă de marmeladă.

Ferbem 50 gr. lapte dulce, cu 100 gr. faină fină, 100 gr. unt proaspăt, sfărâmat, mestecând continu până se îngroaşe, şi lăsat să se răcească. Mestecăm 9 gălbenuşuri de ou, cu 160 gr. zahăr cu vanilie pisat, timp de o $^1/_2$ de ceas, tot numai într'o parte, punem şi laptele fert şi din nou le mestecăm bine ca o jumătate de ceas; pe urmă mai adăugăm şi spuma bine bătută din 7 albuşuri de ou, uşor mestecate.

Mestecăm separat, într'un castron, 2 linguri marmeladă de caise, cu tot atâta zahăr pisat, ca un $^1/_4$ de ceas; apoi îi mai adăugăm spuma bine bătută din 6 albuşuri, uşor mestecate.

Ungem o formă de budincă cu unt, punem în ea jumătate din prima compoziţie (a laptelui), iar peste aceasta punem compoziţia de marmeladă şi peste aceasta, restul compoziţiei prime în care am mai adăugat şi o bucată ciocolată rasă; şi feartă în aburi, ca un ceas; după aceea răsturnată pe o farfurie mare şi servită cu sirop de caise, sau cu cremă de ciocolată. (Vezi cremă de ciocolată).

780. Budincă de pâine cu vişine.

Mestecăm 250 gr. unt proaspăt, până se face ca spuma, când îi mai adăugăm 200 gr. zahăr pisat, 10 gălbenuşuri de ou, tot unul câte unul pus şi după fiecare bine mestecat; mai punem 200 gr. migdale curăţite şi tăiate mărunt, o linguriţă scorţişoară pisată, 6 fire cuişoare pisate, 150 gr. pesmet pisat şi udat cu vin roşu; toate bine mestecate; pe urmă mai adăugăm şi spuma bine bătută din 10 albuşuri de ou, uşor mestecate.

Ungem cu unt o formă de budincă (vezi fig. 32), punem compoziţia pe jumătate în ea, punând un strat de vişine fără sâmburi şi bine uvântate, iar peste vişine, punem şi restul compoziţiei, să se coacă în cuptor încet, timp de un ceas, şi răsturnată pe o farfurie mare, presărată cu zahăr, servită.

781. Budincă de ciocolată.

Mestecăm într'o oală 425 gr. lapte dulce, cu 6 linguri făină fină, 3 batoane ciocolată rasă, ţinându-le la foc şi mestecându-le până se îngroaşe, dar să nu fiarbă; după ce s'au îngroşat, le luăm de pe foc şi le mestecăm continu, până se răcesc.

Mestecăm 150 gr. unt proaspăt, până se face ca spuma; îi adăugăm 3 ouă întregi, 5 gălbenuşuri, 6 linguri zahăr pisat cu vanilie, coaja rasă dela o jumătate lămâie, precum şi laptele cu ciocolata rece, mestecându-le bine, timp de o jumătate ceas; pe urmă mai adăugăm şi spuma bine bătută din 4 albuşuri şi mestecate uşor.

Punem această compoziţie într'o formă de porcelan, unsă cu unt, să se coacă în cuptor, încet, timp de un ceas şi presărată cu zahăr, servită cu forma.

782. Budincă de orez, cu ciocolată.

Ferbem 200 gr. orez, în lapte dulce, până se moaie şi se îngroaşe, lăsat să se răcească, şi dat prin sită, de sârmă galbenă.

Mestecăm 150 gr. unt până se face ca spuma; îi adăugăm 14 gălbenuşuri de ou, 200 gr. zahăr pisat, cu vanilie, mestecate tot într'o parte, timp de o $^1/_2$ de ceas; punem apoi şi orezul dat prin sită, precum şi 150 gr. migdale curăţite şi tăiate mărunt, coaja rasă dela o lămâie şi din nou le mestecăm, timp ca o $^1/_2$ ceas; pe urmă mai

adăugăm şi spuma bine bătută din 12 albuşuri de ou, uşor mestecate.

Această compoziţie o împărţim în două; în o parte radem 3 batoane ciocolată, punând pe rând din fiecare câte o lingură, din fiecare pe rând, într'o formă unsă cu unt şi presărată cu zahăr pisat, când din una, când din cealaltă parte a compoziţiilor, până se termină ambele compoziţii, apoi feartă în aburi, timp de 1 ceas apoi răsturnată pe o farfurie mare, servită cu cremă de ciocolată (vezi crema de ciocolată).

783. **Budincă de şatou.**

Punem într'o oală 16 gălbenuşuri de ou, şi 8 linguri zahăr pisat, coaja rasă dela o jumătate lămâie şi mestecate, tot numai într'o parte, ca o $^1/_2$ de ceas; apoi îi adăugăm o $^1/_2$ kgr. vin alb fert, tot câte puţin pus şi în acel timp mestecând bine, ţinute la un foc iute, tot numai într'o parte. până începe a se ridica şi îngroşa. dar să nu fearbă, după aceea luăm compoziţia dela foc şi o mestecăm tot într'o parte, până se răceşte.

Această compoziţie o punem într'un castron, adăugându-i spuma bine bătută din 10 albuşuri de ou, uşor mestecate, şi pusă într'o formă de porcelan (vezi fig. 31), unsă cu unt, numai jumătate, iar peste ea, punem un strat de pişcote şi peste aceste cealaltă jumătate din compoziţie, lăsând să fearbă în aburi ca o $^1/_2$ de ceas, şi servită cu formă cu tot, pusă pe o tavă.

784. **Budincă de migdale.**

Mestecăm 160 gr. unt proaspăt, cu 160 gr. zahăr pisat, până se face ca spuma, mai adăugându-i 10 gălbenuşuri de ou pe rând, puse unul câte unul şi după fiecare, mestecând bine; punem apoi $^1/_4$ kgr. migdale curăţite şi tăiate, sau măcinate mărunt, precum şi 100 gr. lisă de chitră, tăiată mărunt, coaja rasă dela o lămâie şi le mestecăm din nou bine; pe urmă mai punem şi spuma din 10 albuşuri, bine bătută şi uşor mestecate, precum şi o lingură pesmet pisat, câte puţin presărat şi bine mestecat. Această compoziţie o punem într'o formă de porcelan, unsă cu unt şi coaptă în cuptor. încet, timp de $^3/_4$ ceas, şi răsturnată pe o farfurie mare, servită cu şatou de vin (vezi şatou de vin).

785. **Budincă de castane.**

Ferbem ca 300 gr. castane mari, până le putem curăţi de coajă, le radem pe răzătoare, sau le dăm prin sită, până sunt încă calde.

Mestecăm 100 gr. unt proaspăt, până se face ca spuma, îi adăugăm 160 gr. zahăr pisat cu vanilie, 8 gălbenuşuri de ou, tot unul câte unul pus şi după fiecare mestecat după aceea mai punem 180 gr. migdale curăţite şi bine pisate sau măcinate, precum şi castanele rase şi din nou le mestecăm, tot numai într'o parte ca $^3/_4$ de ceas; pe urmă punem şi spuma bine bătută din 6 albuşuri şi o mestecăm uşor. Această compoziţie o punem într'o formă de budincă (fig. 20), unsă bine cu unt şi o ferbem în aburi, timp de un ceas; când o răsturnăm pe o farfurie mare, punând peste ea şatou de ciocolată, sau de vanilie (vezi şatouri), servită.

786. **Budincă de alune.**

Mestecăm 200 gr. unt proaspăt, până se face ca spuma; îi adăugăm 200 gr. zahăr pisat, coajă rasă dela o lămâie şi 15 gălbenuşuri de ou, tot câte unul pus şi după fiecare bine mestecat; mai punem şi 200 gr. alune curăţite, bine pisate sau măcinate, o jumătate nucşoară rasă şi din nou mestecate bine, timp de o $^1/_2$ ceas; pe urmă mai adăugăm şi spuma bine bătută din albuşuri de ou, uşor mestecate.

Ungem o formă de budincă cu unt, punem compoziţia în ea să fearbă, în aburi, sau coaptă în cuptor, timp de un ceas, şi răsturnată pe o farfurie mare, punând peste ea spumă bătută de frişcă, cu zahăr şi vanilie, servită.

787. **Budincă interesantă.**

Punem într'o oală, mai mică o ½ kgr. frişcă, 4 linguriţe făină fină, 10 gălbenuşuri de ou, toate mestecate,

tot numai într'o pare la foc, până se îngroaşă, dar să nu fearbă; această compoziţie o punem într'un castron, mai adăugându-i 6 linguri zahăr cu vanilie pisat şi mestecate până se răcesc; pe urmă mai punem şi spuma bine bătută din 10 albuşuri, uşor mestecate.

Ungem o formă de porcelan cu unt, o presărăm cu pesmet pisat şi punem în ea numai jumătate din compoziţia amintită, iar peste aceasta, un strat de marmeladă de caise, pusă pe bulinuri şi peste acestea punem cealaltă jumătate din compoziţie; coaptă încet, în cuptor ¾ ceas, şi presărată cu zahăr pisat, servită.

788. Budincă de nuci.

Pisăm 150 gr. miez de nucă, cu un albuş de ou. Mestecăm 150 gr. unt proaspăt până se face ca spuma, şi îi mai adăugăm 10 gălbenuşuri de ou, 150 gr. zahăr pisat, tot într'o parte mestecate, ca un sfert de ceas; punem apoi şi nucile pisate cu 3 linguri liquer, sau rom fin şi o lingură pesmet pisat, bine mestecate; pe urmă mai adăugăm şi spuma bine bătută din 8 albuşuri, uşor mestecate.

Ungem o formă de budincă, cu unt, punem compoziţia în ea să fearbă în aburi, timp de o ½ ceas, şi răsturnată pe o farfurie mare, punând peste ea, orice şatou, servită.

786. Budincă de pleziruri.

Mestecăm 100 gr. unt proaspăt, până se face ca spuma; îi adăugăm 8 gălbenuşuri de ou, tot unul câte unul pus şi după fiecare bine mestecat, 100 gr. zahăr pisat cu vanilie şi mestecate tot într'o parte, timp de o ½ ceas; mai adăugăm apoi 80 gr. pleziruri (vezi pleziruri) sfărâmate în bucăţi, precum şi spuma bine bătută din 6 albuşuri de ou, uşor mestecate; pe urmă punem compoziţia într'o formă de budincă, unsă, cu unt şi fiartă în aburi, ¾ de ceas şi servită cu orice sirop de poame.

790. Budincă de pişcoturi.

Ferbem un ¼ kgr. pişcoturi uscate în o ½ kgr. lapte până se îngroaşe şi lăsate să se răcească.

Punem într'un castron 8 gălbenuşuri de ou, coajă rasă dela o lămâie, 4 linguri zahăr pisat şi le mestecăm ca ¼ de ceas, tot numai într'o parte; punem apoi şi pişcoturile ferte în lapte şi din nou le mestecăm o ½ de ceas; pe urmă mai adăugăm şi spuma bine bătută din 8 albuşuri de ou, uşor mestecate.

Ungem o formă de budincă cu unt, punem compoziţia în ea, şi o ferbem în aburi, sau o coacem în cuptor încet, timp de ¾ ceas; după aceea răsturnată pe o farfurie mare, servită cu cremă de frişcă.

791. Budincă vieneză.

Punem într'o cratiţă mai mică un ¼ kgr. frişcă, o lingură făină fină, 120 gr. zahăr cu vanilie pisat, şi mestecate, fiind pe foc, până se îngroaşe, dar nu să fearbă, apoi luate de pe foc şi mestecate continu până se răcesc. Mestecăm 150 gr. unt proaspăt, până se face ca spuma, când îi mai adăugăm 10 gălbenuşuri de ou, după fiecare gălbenuş de ou, punând şi o lingură din compoziţia de frişcă şi de atâtea ori bine mestecat; pe urmă mai punem şi spuma din 8 albuşuri de ou, bine bătută şi uşor mestecate. Ungem o formă de budincă cu unt, punem compoziţia în ea şi o ferbem în aburi, timp de un ceas, şi răsturnată pe o farfurie mare, servită cu cremă de vanilie, după plac.

792. Budincă rusească.

Spălăm 150 gr. orez şi-l ferbem, până se îngroaşe, în un kgr. vin roşu, cu 4—5 linguri zahăr pisat, o linguriţă scorţişoară pisată şi lăsat să se răcească.

Mestecăm 150 gr. unt proaspăt până se face ca spuma, mai adăugându-i 7 gălbenuşuri de ou, tot unul câte unul pus şi după fiecare mestecat bine, mai adăugând 4 linguri zahăr pisat, coajă rasă dela o lămâie şi din nou mestecate tot numai într'o parte, timp de un

¼ de ceas; după aceea punem şi orezul fert, precum şi spuma bine bătută din 7 albuşuri de ou şi le mestecăm uşor.

Ungem o formă de budincă cu unt, punem compoziţia în ea şi coaptă în cuptor timp de un ceas; după ce este coaptă, o răsturnăm pe o farfurie mare, presărată cu zahăr pisat şi servită.

793. **Budincă englezească.**

Mestecăm 80 gr. unt proaspăt, până se face ca spuma, punând 10 gălbenuşuri de ou şi 6 linguri zahăr, mestecându-le tot într'o parte un sfert de ceas; îi adăugăm apoi 160 gr. migdale curăţite şi tăiate ca tăeţeii, 4 franzeluţe muiate în lapte şi bine stoarse, şi din nou le mestecăm bine; pe urmă mai punem şi spuma bine bătută din 6 albuşuri de ou, uşor mestecate.

Ungem o formă de budincă bine cu unt, presărându-o cu o mână migdale curăţite şi tăiate ca tăeţeii, punem compoziţia în ea şi o ferbem în aburi ¾ de ceas, sau o coacem; după aceea o răsturnăm pe o farfurie mare şi o servim cu orice sirop după plac.

794. **Budincă de cremă.**

Punem într'o oală mică 300 gr. lapte dulce, 70 gr. făină fină, 8 gălbenuşuri de ou, toate mestecate şi ţinute pe foc, până se îngroaşe, dar să nu fearbă, şi apoi lăsate să se răcească; după ce s'a răcit, adăugăm 8 gălbenuşuri de ou, tot unul câte unul pus şi după fiecare bine mestecat, 6 linguri zahăr pisat şi coaja rasă dela o lămâie, mai punând şi spuma bine bătută din 8 albuşuri de ou, uşor mestecate.

Ungem o formă, de budincă, cu unt, punem compoziţia în ea, să se coacă în cuptor, încet, timp de ½ de ceas; sau feartă în aburi tot atâta timp; după aceea răsturnată pe o farfurie mare, servită cu orice sirop.

795. **Budincă cu cuişoare.**

Mestecăm 150 gr. unt proaspăt, până se face ca spuma, adăugându-i 220 gr. zahăr pisat, 5 gălbenuşuri

de ou, tot unul câte unul pus, 6 ouă întregi şi mestecate tot numai într'o parte timp de o ½ ceas; mai adăugăm şi 10 cuişoare pisate mărunt, o linguriţă scorţişoară pisată, un baton ciocolată rasă, coaja rasă dela o ½ lămâie, precum şi 200 gr. migdale pisate, sau măcinate cu coajă cu tot, şi din nou le mestecăm; această compoziţie o punem într'o formă de budincă netedă şi bine unsă cu unt şi feartă în aburi, timp de un ceas; după aceea răsturnată pe o farfurie mare, decorată cu jumătăţi de migdale curăţite, servită cu sirop de smeură, sau de fragi, de coacăze, etc.

796. **Budincă neagră.**

Mestecăm 220 gr. unt proaspăt, până se face ca spuma, mai adăugând 8 gălbenuşuri de ou, unul câte unul şi după fiecare mestecat bine, 160 gr. zahăr pisat şi mestecate tot într'o parte ca o ½ de ceas; după aceea mai adăugăm ¼ kgr. migdale cu coajă cu tot, dar mărunt pisate, nu măcinate, 2 linguriţe scorţişoară pisată, coaja rasă dela o lămâie şi 2 franzeluţe muiate în lapte dulce şi bine stoarse, precum şi 3 batoane ciocolată rasă, din nou adăugând şi spuma bătută bine din 8 albuşuri de ou, uşor mestecate. Ungem o formă de budincă cu unt, punem compoziţia în ea şi o ferbem în aburi, timp de un ceas şi răsturnată pe o farfurie mare, servită cu cremă de ciocolată.

797. **Budincă de griş.**

Ferbem un ¼ kgr. griş, în 5 sferturi lapte dulce, în cari am pus şi 2 linguri zahăr, mestecându-l din când în când, până se îngroaşă, apoi lăsat să se răcească. Mestecăm 2 linguri unt proaspăt, până se face ca spuma, căruia îi adăugăm 8 gălbenuşuri de ou, 3 linguri zahăr pisat şi coaja rasă dela o lămâie; toate mestecate tot numai într'o parte, timp de o jumătate de ceas; punem apoi şi grişul răcit, bine mestecându-l să nu rămână gogoloaşe; pe urmă mai adăugăm şi spuma bine

bătută din 8 albuşuri de ou, şi o mestecăm încet; aceas-
stă composiţie o punem într'o formă bine unsă cu unt,

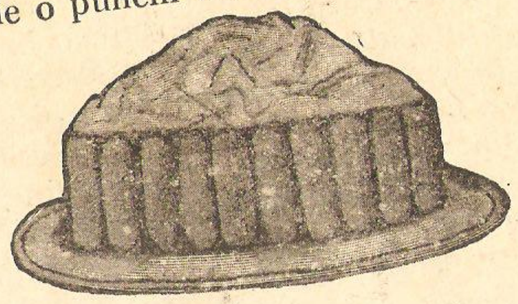


Fig. 159.

să se coacă frumos rumen, timp de un ceas, şi apoi răs-
sturnată pe o farfurie rotundă mare, servită cu şatou
de vin, sau învălind forma într'un şervet, servită cu dul-
ceaţă de smeură, sau de vişine.

798. **Budincă de orez.**

Ferbem un ¼ kgr. orez, în o ½ kgr. lapte dulce,
dar încet, cu 2 linguri zahăr pisat, mestecând din când
în când, până se îngroaşă, şi lăsat să se răcească.

Mestecăm 2 linguri unt proaspăt, până se face ca
spuma, în cari punem: 10 gălbenuşuri de ou 3 linguri
zahăr pisat şi coaja rasă dela o lămâie; mai departe ur-
măm ca şi la budinca de griş.

799. **Savarina.**

Punem într'un castron 10 gălbenuşuri de ou, un
sfert kgr. zahăr pisat, zeama şi coaja dela o lămâie, me-

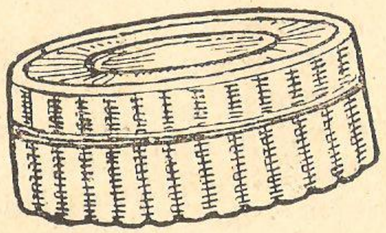


Fig. 160.

stecându-le tot într'o parte, timp de ¾ ceas, mai adău-
găm 2 linguri făină fină, tot câte puţin presărată şi bine

mestecată, precum şi 6 linguri pesmet pisat şi cernut,
câte puţin presărat şi mestecat; batem spuma din 10
albuşuri şi o mestecăm uşor.

Ungem o formă mare, sau 2 mai mici de savarină,
cu unt, o presărăm cu făină, punând şi compoşiţia, să
se coacă încet, deschis rumen, la un foc potrivit, timp
de ¾ ceas.

Până se coace ferbem un sirop din 500 gr. zahăr
şi ½ kgr. apă, sau vin alb bun, în care mai punem şi un
baton de vanilie, răsturnăm savarina pe o farfurie mare,
punem imediat siropul peste ea şi servită rece, cu rom,
sau cu frişcă bătută.

Siropul se poate face, punând în locul apei vin
alb.

800. **Budincă de smântână.**

Mestecăm 150 gr. unt proaspăt, până se face ca
spuma, îi adăugăm 10 gălbenuşuri de ou, 6 linguri za-
hăr pisat cu vanilie, şi le mestecăm tot numai într'o
parte ca o ½ ceas; îi mai adăugăm 4 franzeluţe, rase de
coajă muiate în lapte dulce şi bine stoarse, 160 gr. mig-
dale curăţite şi tăiate mărunt, coaja rasă dela o lămâie
şi din nou le mestecăm; pe urmă mai adăugăm şi spuma
bine bătută din 6 albuşuri, mestecate uşor, precun şi un
¼ kgr. smântână.

Ungem o formă de porcelan cu unt, o presărăm
cu pesmet pisat, punem compoşiţia în ea să se coacă
în cuptor, încet, timp de ¾ ceas şi presărată cu za-
hăr pisat, servită.

801. **Budincă de cartofi.**

Mestecăm 150 gr. unt proaspăt până se face ca
spuma; îi adăugăm 8 gălbenuşuri de ou, 6 linguri za-
hăr pisat, toate mestecate tot numai într'o parte, ca o
½ ceas; îi mai adăugăm 100 gr. cartofi ferţi şi raşi pe
răzătoare, 100 gr. migdale curăţite şi tăiate mărunt, pre-
cum şi coaja rasă dela o lămâie, o lingură pesmet pisat
şi din nou le mestecăm bine; pe urmă mai punem şi
spuma din 8 albuşuri, bine bătută, uşor mestecate.

Ungem un cerc de tortă cu unt, punem compoziţia în el să se coacă în cuptor încet, timp de ¾ ceas, şi luând cercul, o presărăm cu zahăr pisat şi servită, lăsată pe fundul cercului, pe o tavă.

802. Budincă de pâine.

Radem pe răzătoare 200 gr. pâine neagră, o punem într'un castron, punând peste ea, un pahar vin alb, sau roşu şi 4 linguri liquer de vanilie, lăsând să se moaie; până atunci mestecăm în alt castron 160 gr. unt proaspăt până se face ca spuma, adăugându-i 6 gălbenuşuri de ou, 200 gr. zahăr pisat cu vanilie, mestecându-le tot numai într'o parte, timp de o ½ de ceas; apoi mai adăugăm 60 gr. migdale necurăţite, dar tăiate mărunt, precum şi pânea muiată şi din nou le mestecăm bine; pe urmă mai punem şi spuma bine bătută din 6 albuşuri de ou, uşor mestecate.

Ungem o formă de budincă cu unt, punem compoziţia în ea şi o coacem încet ¾ ceas, şi răsturnată pe o farfurie mare, presărată cu zahăr, servită caldă, sau rece.

803. Budincă de cafea cu migdale.

Mestecăm 160 gr. unt proaspăt, cu 160 gr. zahăr cu vanilie pisat, până se face ca spuma; îi mai adăugăm 10 gălbenuşuri de ou, tot unul câte unul pus şi după fiecare gălbenuş, mestecând bine; mai adăugăm 4 frânzeluţe, rase de coajă, tăiate în cuburi şi muiate în cafea fiartă, dar tare, precum şi 160 gr. migdale curăţite şi tăiate mărunt, toate bine mestecate; pe urmă mai punem şi spuma bine bătută din 6 albuşuri, pe care o mestecăm uşor. Ungem o formă de budincă, cu unt, punem compoziţia în ea şi o ferbem în aburi, timp de ¾ de ceas; sau o coacem în cuptor încet, tot atâta timp, şi servită cu cremă, după plac.

804. Budincă de cafea cu orez.

Ferbem 250 gr. orez pisat, dar nu mărunt, într'un kgr. cafea fiartă, până se îngroaşe, şi lăsat să se răcească.

Mestecăm 160 gr. unt proaspăt cu 200 gr. zahăr cu vanilie pisat, până se face ca spuma; îi mai adăugăm 12 gălbenuşuri de ou, unul câte unul pus şi după fiecare bine mestecat, punem şi orezul fert, mestecându-le din nou bine; pe urmă mai punem şi spuma din 6 albuşuri de ou, mestecându-le uşor.

Această compoziţie o punem într'o formă de porcelan unsă cu unt, coaptă în cuptor încet, timp de ¾ ceas, şi presărată cu zahăr, servită.

805. Budincă cu rom.

Mestecăm 160 gr. unt, până se face ca spuma, îi adăugăm 10 gălbenuşuri de ou, 160 gr. zahăr pisat şi le mestecăm tot într'o parte ca o ½ ceas; mai adăugăm 2 linguri făină, 3 linguri rom bun, şi din nou le mestecăm bine; pe urmă punem şi spuma din 10 albuşuri uşor mestecate. Punem această compoziţie într'o formă de budincă, unsă cu unt, să se coacă în cuptor, încet 3 sferturi de ceas, şi răsturnată pe o farfurie mare, presărată cu zahăr şi servită.

806. Budincă cu vin alb.

Punem într'un castron 10 gălbenuşuri de ou, 10 linguri zahăr pisat, coaja rasă dela o lămâie şi le mestecăm tot numai într'o parte ca ¾ de ceas; mai adăugând 10 linguri pesmet pisat şi udat bine cu vin alb, o linguriţă scorţişoară pisată, 5—6 fire cuişoare pisate şi din nou le mestecăm; pe urmă mai punem şi spuma bine bătută din 10 albuşuri de ou, uşor mestecate. Această compoziţie o punem într'o formă de budincă, unsă cu unt şi coaptă în cuptor încet, ca ¾ de ceas, şi răsturnată pe o farfurie mare, punând peste ea un sfert kgr. vin alb fert cu zahăr, servită.

807. Budincă cu ghiaţă.

Mestecăm într'un castron 9 linguri zahăr pisat cu un albuş de ou şi cu zeama dela o lămâie, până se îngroaşe; pe urmă îi mai adăugăm spuma bine bătută din 8 albuşuri de ou, precum şi 100 gr. migdale curăţite, tă-

iate mărunt, şi prăjite rumen deschis; toate uşor mestecate.

Ungem o formă de budincă cu unt, punem compoziţia în ea şi o ferbem în aburi, ca un ceas, şi răsturnată pe o farfurie, punând peste ea cremă de vanilie, sau sirop de smeură (vezi la siropuri), servită.

808. Budincă interesantă.

Punem într'o cratiţă 120 gr. unt proaspăt, căruia după ce s'a topit îi mai adăugăm 120 gr. făină, 160 gr. migdale curăţite şi pisate, precum şi 600 gr. frişcă, mestecându-le, ţinute la foc să fearbă, până se îngroaşe; după aceia puse într'un castron, lăsate să se răcească; după ce s'au răcit, le adăugăm 12 gălbenuşuri de ou, unul câte unul şi după fiecare mestecat, 160 gr. zahăr pisat cu vanilie, toate mestecate bine timp de ¾ ceas; pe urmă mai punem şi spuma bine bătută din 12 albuşuri de ou şi uşor mestecate.

Toată compoziţia o punem într'o formă unsă cu unt şi feartă în aburi, timp de un ceas; înainte de a o servi la masă, o răsturnăm pe o farfurie mare, punând peste ea, cremă de ciocolată (vezi cremă de ciocolată), servită.

SOUFLEURI

809. Souflé cu mere.

Radem de coajă 4 franzeluţe, le muiem în lapte dulce, le stoarcem şi le pisăm bine în piuliţă, cu 150 gr. migdale curăţite. Mestecăm 150 gr. unt proaspăt până se face ca spuma; mai adăugându-i 10 gălbenuşuri de ou, 7 linguri zahăr pisat cu vanilie şi le mestecăm bine, tot numai într'o parte, timp de o $^1/_2$ de ceas; punem apoi şi franzeluţa cu migdalele pisate, coaja rasă dela o jumătate lămâie şi din nou le mestecăm bine; pe urmă mai punem şi spuma bine bătută, din 10 albuşuri de ou, uşor mestecate.

Ungem, cu unt, un cerc de tortă (fig. 16), curăţim de coaje 6 mere, le scobim căsuţa de sâmburi, umplându-le scobitura cu marmeladă de coacăze, sau cu dulceaţă de coacăze, şi puse în cerc, iar peste ele pusă compoziţia sus amintită, să se coacă în cuptor încet, timp de un ceas; după ce este coaptă luăm cercul, o presărăm cu zahăr pisat, servit cu fundul cercului cu tot, pusă pe o farfurie mare.

810. Souflé rece, de orez.

Ferbem 150 gr. orez, în lapte dulce până se moaie şi se îngroaşe, şi lăsat să se răcească; până atunci mestecăm 160 gr. unt proaspăt până se face ca spuma, adăugându-i 8 gălbenuşuri de ou, 160 gr. zahăr pisat, şi coaja rasă dela o lămâie şi din nou mestecate bine, tot numai într'o parte, ca o $^1/_2$ ceas, mai adăugând şi orezul fert şi din nou le mestecăm bine; pe urmă mai adăugăm şi spuma din 8 albuşuri de ou, uşor mestecate.

Ungem un cerc de tortă, bine, cu unt, îl presărăm cu puţină făină, punem jumătate din compoziţia de sus, să se coacă încet.

Ungem cu unt, apoi un alt cerc de tortă, tot aşà de mare ca cel de sus amintit, presărând puţină făină şi pusă cealaltă jumătate a compoziţiei, în care am mai adăugat 3 batoane ciocolată rasă, lăsând-o şi pe aceasta să se coacă, în cuptor, încet.

După ce amândouă jumătăţile sunt coapte, punem peste cea dintâi un strat de marmeladă de coacăze şi peste acest strat aşezăm a doua jumătate a soufleului (cel cu ciocolată) şi presărată bine cu zahăr pisat, servită rece.

Cercurile de tortă, în cari coacem aceste 2 souffle-uri, să fie egal de mari.

811. Souflé cu spumă.

Punem într'o oală mai mică 150 gr. unt proaspăt, 150 gr. făină fină şi o ½ kgr. lapte dulce, mestecându-le ţinute pe foc, să fearbă, până se îngroaşe, după aceea puse într'un castron să se răcească.

După ce s'au răcit, adăugăm 6 linguri zahăr cu vanilie pisat şi 10 gălbenuşuri de ou şi le mestecăm bine; pe urmă mai adăugăm şi spuma bine bătută din 10 albuşuri, pe care o mestecăm uşor.

Ungem o formă de porcelan cu unt, punem compoziţia de sus, în ea, iar peste ea punem un bulin uns cu marmeladă de caise, sau dulceaţă de coacăze şi peste aceasta facem cu maşina (fig. 51), diferite figuri din spumă de zahăr, şi copt încet în cuptor, timp de $^3/_4$ de ceas. Spuma de zahăr este compusă din: spuma bine bătută din 2 albuşuri de ou, mestecată uşurel cu 200 gr. zahăr pisat cu vanilie; aceasta vine pusă în maşină şi presată, făcând diferite figuri din ea.

812. **Souflé aprins.**

Mestecăm 250 gr. unt proaspăt, până se face ca spuma; îi adăugăm 180 gr. zahăr pisat, 16 gălbenuşuri de ou, tot unul câte unul pus şi după fiecare bine mestecat, 160 gr. migdale curăţite şi bine pisate, coaja rasă dela o lămâie, şi din nou mestecate; pe urmă mai adăugăm şi spuma bine bătută din 10 albuşuri de ou, uşor mestecate.

Ungem o formă de budincă cu unt, o presărăm cu pesmet pisat, precum şi cu lisă de chitră tăiată în felii mici şi lungi, iar peste acestea, punem compoziţia, să fearbă în aburi, timp de $^3/_4$ de ceas; apoi răsturnată şi înainte de a o servi la masă, punând peste ea un rom fin, pe care îl aprindem şi aprins, servim la masă.

813. **Souflé de smeură.**

Mestecăm 2 linguri marmeladă de smeură cu 3 linguri zahăr pisat, până se fac ca spuma.

Batem bine spuma din 10 albuşuri şi o punem deocamdată numai jumătate peste marmeladă şi după ce am mestecat-o bine, punem şi cealaltă jumătate de spumă, dar uşor mestecate.

Ungem o formă de porcelan, sau un castron cu unt, punem compoziţia în ea, în formă de movilă şi o coacem în cuptor, încet timp de ¾ de ceas, şi servit pe

o lavă, sau dacă vrem punem 1—2 linguri peste el, îi aprindem şi astfel servit la masă.

814. **Souflé de fragi.**

Stoarcem atâtea fragi până căpătăm un sfert kgr. zeamă strecurată, pe care o mestecăm tot numai într'o parte cu 100 gr. zahăr pisat, o ½ de ceas; pe urmă mai punem şi spuma bine bătută din 10 albuşuri de ou şi din nou le mestecăm, timp de un ceas. Această compoziţie o punem într'o formă de porcelan, ca o movilă, să se coacă în cuptor, încet ca o ½ de ceas, şi îndată servit.

815. **Souflé de fragi cu orez.**

Ferbem 150 gr. orez în lapte dulce, până se moaie şi se îngroaşe, iar după ce s'a răcit îi adăugăm 150 gr. zahăr frecat pe coajă de portocale şi bine pisat, precum şi zeama dela o lămâie; toate bine mestecate şi puse in formă de movilă într'un castron.

Punem într'o oală mai mică 300 gr. zahăr, cu 4—5 linguri apă, să fearbă până se leagă zahărul bine, şi lăsat să se răcească; peste aceasta punem ¼ kgr. zeamă de fragi strecurată, lăsând să mai fearbă puţin, apoi iar lăsat să se răcească; după aceea adăugăm şi spuma bine bătută din 10 albuşuri de ou, uşor mestecate.

Această compoziţie o punem peste orezul din castron şi peste ea, facem cu maşina (fig. 51) un grilaj de spumă de zahăr (vezi spuma de zahăr), şi pus în cuptor să se coacă încet, ca o jumătate de ceas; înainte de a servi souflé-ul la masă, punem în ochii grilajelor câte puţină spumă de frişcă, bine bătută, iar în mijlocul spumei 5—6 boabe fragi.

Spuma pentru grilaj se face astfel: punem într'o farfurie 2 albuşuri de ou, zeama dela o lămâie şi ¼ kgr. zahăr pisat şi cernut prin sită deasă, mestecate cu vanilie şi bătute bine cu o furculiţă până se fac ca spuma, şi pus în maşină (fig. 51).

816. Souflé de portocale.

Frecăm 200 gr. zahăr în bucăţi, pe coajă de portocale, îl pisăm bine, dat prin sită şi pus într'un castron. Ferbem într'o ulcică cu apă coaja unei portocale mari până se moaie, apoi o scoatem şi o dăm prin sită, peste zahărul pisat din castron, mai adăugând şi 50 gr. migdale curăţite şi bine pisate, precum şi o franzeluţă muiată în lapte dulce, bine stoarsă şi dată prin sită; mai adăugăm şi 8 gălbenuşuri de ou, tot unul câte unul pus şi după fiecare bine mestecat, timp de un ceas tot numai într'o parte; pe urmă punem spuma bine bătută din 8 albuşuri de ou, uşor mestecate.

Ungem o formă de porcelan cu unt, punem compoziţia în ea să se coacă încet, în cuptor timp de ¾ de ceas; apoi punem peste souflé orice sirop, după plac, servit.

817 Souflé de caise.

Ferbem într'o ulcică 300 gr. zahăr cu 4 linguri apă, până se îngroaşă; îi adăugăm 600 gr. caise curăţite de coajă şi de sâmburi, lăsând să fearbă şi acestea până se moaie, şi lăsate să se răcească, date prin sită şi mestecate tot numai într'o parte, timp de o jumătate ceas; pe urmă mai adăugăm şi spuma bine bătută din 10 albuşuri de ou, uşor mestecate.

Punem această compoziţie într'un castron, într'o formă de movilă şi o coacem încet, în cuptor timp de ¾ de ceas, şi servit.

Iarna, ne servim de marmeladă de caise, punând într'un castron 2 linguri bune marmeladă, un albuş de ou şi 4 linguri zahăr pisat, mestecându-le tot într'o parte o jumătate de ceas, urmând mai departe ca mai sus.

818. Souflé de gutui.

Ferbem gutui, le curăţim, le dăm prin sită, aşa ca să căpătăm 160 gr., mai adăugând 6 linguri zahăr pisat, coaja rasă dela o lămâie şi toate mestecate într'un castron de porcelan, tot numai într'o parte, timp de o j

mătate de ceas; mai punând şi spuma bine bătută, din 10 albuşuri de ou, uşor mestecate.

Punem această compoziţie, în formă de movilă, într'un castron să se coacă în cuptor, încet, timp de o jumătate de ceas, şi servit.

819. Souflé de portocale.

Punem într'un castron 10 gălbenuşuri de ou, $^1/_4$ kgr. zahăr pisat, pe care mai înainte l-am frecat pe coajă de portocale, le mestecăm, tot numai într'o parte, timp de o jumătate de ceas; mai punem şi zeama dela o portocală mare, precum şi spuma bine bătută, din 10 albuşuri de ou şi o lingură pesmet pisat şi presărat câte puţin, toate uşor mestecate.

Punem această compoziţie, în formă de movilă, pe o farfurie mare, împlântând de jur-împrejurul farfuriei bisquitts şi lăsată să se coacă, în cuptor, încet, timp de $^3/_4$ de ceas, servit.

820. Arici imitat.

Ferbem $^1/_4$ kgr. orez în lapte dulce, cu 60 gr. zahăr pisat şi coaja rasă dela o lămâie, până se îngroaşe şi lăsat să se răcească; după ce s'a răcit, îl punem pe o farfurie rotundă, în formă de glob, punând peste el şatou de ciocolată, sau cremă de ciocolată şi împlântând peste toată suprafaţa globului migdale curăţite şi tăiate ca ţăcăleii, dar foarte des, astfel ca numai vârfurile migdalelor să se vadă, servit.

CREME

821. Cremă de ciocolată.

Punem într'o cratiţă $^3/_4$ lapte dulce şi 3 batoane ciocolată rasă, 140 gr. unt proaspăt, 180 gr. zahăr pisat, toate mestecate pe foc, până ferb şi se îngroaşe; după

ce s'au răcit bine, le adăugăm 10 gălbenuşuri de ou, mestecându-le tot numai într'o parte, timp de o jumătate de ceas; pe urmă mai adăugăm şi spuma bine bătută din 10 albuşuri de ou, uşor mestecate.

Ungem o formă, de cremă, cu unt, punem compoziţia în ea, să se coacă încet, în cuptor, timp de ¾ de ceas, şi răsturnată pe o farfurie mare, servită cu orice sirop de poame.

822. **Cremă cu spumă de fragi.**

Prăjim într'o cratiţă mică o lingură zahăr pisat, până se rumeneşte, când îi adăugăm 3—4 linguri apă rece şi după ce a fert puţin, îl lăsăm să se răcească; apoi îi mai adăugăm un ¼ kgr. frişcă, 10 gălbenuşuri de ou, 4 linguri zahăr pisat, 2 linguri rom fin, toate bătute într'o oală, cu sârma de spumă.

Ungem cu unt o formă de budincă, o presărăm cu făina, punem compoziţia în ea, să fearbă în aburi timp de ¾ de ceas.

In timpul acesta batem spuma din 2 albuşuri de ou. 8 linguri sirop de fragi, sau de smeură, punând tot câte puţin şi în acel timp bătând-o; din această spumă facem cu maşina (fig. 51) un grilaj, peste crema răsturnată pe o farfurie mare, iar de jur-împrejur implântăm bizele de spumă (vezi bizele de spumă), şi imediat servită.

823. **Cremă de ciocolată.**

Punem într'o oală mai mică o jumătate kgr. frişcă să fearbă, când îi mai adăugăm 2 batoane ciocolată rasă, 5 gălbenuşuri de ou, 2 linguri zahăr pisat, o lingură făină dc scrobeală şi le mestecăm bine, pe foc, până ferb şi se îngroaşe, ca o cremă, şi lăsate să se răcească.

Ungem pişcoturi mici cu marmeladă de caise, le stropim bine cu rom şi muiate iute în lapte dulce şi aranjate în şiruri unele peste altele pe o farfurie mare şi adâncă, bine unsă cu unt, iar peste ele punem crema sus amintită; peste cremă punem spuma bătută din 2 albuşuri de ou, cu 200 gr. zahăr pisat cu vanilie, să se coacă încet, rumen deschis şi îndată servite.

824. **Altă cremă de ciocolată.**

Punem într'o oală o jumătate kgr. frişcă să fearbă, când îi mai adăugăm 3 batoane ciocolată rasă, lăsând să mai fearbă un ¼ de ceas, dar mestecând continu.

Batem într'o oală, cu sârma de spumă, mai întâi 8 gălbenuşuri de ou, cu 4 linguri zahăr pisat cu vanilie, apoi punem şi ciocolata feartă şi răcită, şi din nou le batem bine cu sârma.

Ungem o formă de cremă cu unt, punem compoziţia în ea, şi o ferbem în aburi, timp de 3 sferturi de ceas.

Batem bine spuma din 8 albuşuri de ou şi o punem de o potrivă de groasă peste crema răsturnată pe o farfurie mare, şi presărându-o cu mult zahăr pisat şi vanilie, o punem în cuptor, să se coacă încet rumen deschis, când din nou presărată cu zahăr pisat cu vanilie, imediat servită.

825. **Cremă de vanilie.**

Mestecăm într'o oală 250 gr. lapte cu 10 gălbenuşuri de ou, ţinute pe foc, până se îngroaşe; după ce s'au răcit, le adăugăm 5 linguri zahăr cu vanilie şi spuma bine bătută din 10 albuşuri de ou.

Ungem o formă de budincă, cu unt, punem compoziţia în ea şi o ferbem în aburi o ½ de ceas, şi răsturnată pe o farfurie, servită cu orice sirop de poame.

826. **Cremă de lapte cu zahăr ars.**

Punem la foc într'o cratiţă adâncă, dar nu prea mare, un ¼ kgr. zahăr pisat, mestecându-l până se rumeneşte, sucind cratiţa într'o parte şi 'n alta până se întinde peste cratiţa toată, dar nu până sus şi lăsată să se răcească.

In acest timp ferbem 1 kgr. lapte cu zahăr şi vanilie şi îl lăsăm să se răcească, însă nu de tot.

Batem, într'o oală, cu sârma de spumă, 8 ouă întregi în care adăugăm tot câte puţin din laptele călduţ, când l punem tot, şi din nou îl batem bine; după aceea

îl punem peste zahărul ars, din cratiţă, acoperim cratiţa cu un capac pe care presărăm puţină cenuşe, şi peste cenuşe punem jăratec şi astfel pus într'o altă cratiţă mare cu apă ferbinte să fearbă încet în aburi, timp de 3 sferturi de ceas, având grijă ca 3 părţi din înălţimea cratiţei, să fie cufundată în apă şi un sfert afară. După aceea scoatem cratiţa, luăm capacul, lăsăm să se răcească şi când vrem să servim punem peste cratiţă o farfurie mare rotundă, răsturnând cratiţa, încet să nu se fărâme, şi servit.

Carte de bucătărie

CARTE DE BUCĂTĂRIE

CAPITOLUL XV

Torte şi diferite prăjituri

Lucrul principal, la prepararea tortelor este, să frămîntăm tot numai într'o parte şi totdeauna egal de tare, nu odată mai iute şi odată mai încet, căci atunci compoziţia nu creşte egal. Cercul de torte să fie uns bine cu unt şi presărat cu făină.

Tortele de unt să fie lucrate la un loc rece.

La prepararea tortelor, niciodată să nu întrebuinţăm untură în locul untului; untul, însă, să fie proaspăt, bun şi tare (vârtos).

Spuma să fie bătută şi tot odată iute, aşa, că întorcând tingirea cu fundul în sus, spuma să nu cadă din tingire; spuma bătută, niciodată să nu stea mult ci odată să fie întrebuinţată.

Ouăle să fie proaspete şi ţinute la un loc rece.

Zahărul să fie pisat mărunt şi cernut prin sită deasă; tot asemenea şi făina, totdeauna să fie cernută înainte de a o întrebuinţă, de oarece stând mai mult timp, se face cocoloaşe.

Migdalele, nucile, alunele, etc. măcinate cu maşina (fig. 2) sunt mai bune decât cele pisate, de oarece sunt mai uşoare şi se ridică mai bine la copt.

Fiind tortă coaptă, să nu o scoatem din cerc până nu se răceşte de tot; după ce s'a răcit luăm cercul, lăsându-o numai pe fundul cercului, căci o tăem mai uşor.

Vrem să dăm tortei la suprafaţă un glasé, o punem pe o hârtie albă şi îi dăm glasé după plac (vezi glasseuri), decorându-o deasupra cu diferite fructe, vrem să-i dăm un glasé de ghiaţă, atunci o lăsăm să se usuce, punându-o în cuptor fără foc.

Aproape în fiecare tortă să nu uităm a pune zeama dela o lămâie.

Unele torte, precum torta de Linz neagră şi albă, torta de Brazilia, etc., le presărăm numai cu zahăr pisat.

Tortele le coacem la început la un foc mai mic, căci atunci se ridică (creşte). De câte ori vom suci cercul cu torta în cuptor, să umblăm cu băgare de seamă să nu o scuturăm, căci prin aceasta facem să scadă.

Tortele de nuci, alune, migdale şi de ciocolată, după ce le-am scos din cuptor, să punem peste ele imediat vin cu zahăr, sau un sirop după plac.

TORTE FARA UNT

827. Tortă de nuci, umplută cu cremă.

Mestecăm într'un castron, neîntrerupt, şi tot numai într'o parte, 12 gălbenuşuri de ou cu 250 gr. zahăr pi

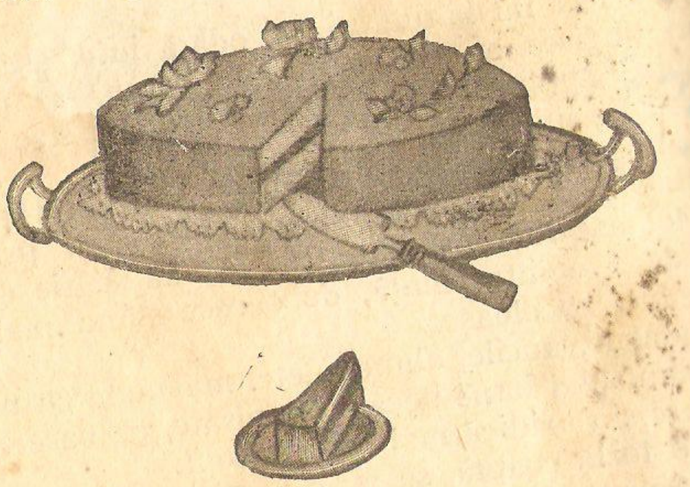


Fig. 161.

sat cu vanilie, timp de o ½ de ceas, le adăugăm zeama dela o lămâie şi din nou mestecate bine; din nou le a dăugăm 250 gr. miez de nucă măcinat, şi din nou bine mestecate; pe urmă mai adăugăm şi 2 linguri făină fină şi spuma bine bătută puţin presărat şi uşor mestecată.

Ungem bine cu unt un cerc de tortă, punem com

poziţia în el şi o coacem în cuptor încet, timp de un ceas; după ce s'a răcit bine, tăem torta în două părţi egale, prin o tăetură orizontală, făcută cu un fir de aţă, umplând spaţiul dintre ele cu crema următoare: 300 gr. miez de nucă bine pisat şi udat cu 2 linguri rom bun şi fert în 200 gr. lapte dulce, şi 3 linguri zahăr pisat cu vanilie, până se îngroaşe; după ce s'a răcit această cremă, o punem pe suprafaţa foaiei de jos, adică peste tăetură, potrivind-o cu un cuţit, să fie egal de groasă, şi o acoperim cu cealaltă jumătate de foaie, iar la suprafaţa tortei, punem dulceaţă de coacăze şi peste dulceaţă facem un glase de ghiaţă, şi decorată cu diferite poame din dulceaţă sau din compot, scurse de sucul lor, servită, tăind o în bucăţi.

828. Tortă de punş.

Mestecăm într'un castron neîntrerupt şi tot numai într'o parte, 12 gălbenuşuri de ou, cu 200 gr. zahăr pisat, pus tot câte o lingură şi după fiecare lingură, mestecând bine, până se face ca spuma; apoi mai adăugăm 180 gr. făină fină, dar tot câte puţină presărată şi mestecate; pe urmă mai batem şi spuma din 12 albuşuri de ou şi uşor mestecate.

Ungem o tavă mare cu unt, o presărăm cu puţină făină, punem compoziţia în ea, formând un strat ca un deget de gros şi coaptă rumen deschis; după aceea o răsturnăm pe o scândură de tăieţei şi tăiată în 3 foi rotunde ca fundul unui cerc de tortă, de mare.

O foaie, din acestea, o udăm cu zeamă de lămâie mestecată cu zeamă de portocale şi rom, punând peste ea un strat de marmeladă de caise şi pusă într'un cerc de tortă; punem apoi a doua foaie, peste care punem resturile de tortă, tăiate în mici cuburi şi udate cu compoziţia primei foi, mestecată cu sirop de Kermes (vezi sirop de Kermes), subţiate cu puţină apă, aşa ca cuburile să apară frumos roşii; a treia foaie o udăm cu ciocolată disolvată în apă, în care am adăugat şi puţin rom; astfel aranjată, lăsăm torta să stea ca un ceas; după aceea luăm cercul, ca torta să rămână pe fundul

aceluia, îi dăm un glasé de rom, colorat roş, cu sirop de Kermes. In caz că foaia din mijloc nu reuşeşte să fie întreagă, poate fi şi înăditâ.

829. Tortă de ciocolată.

Mestecăm într'un castron, neîntrerupt, tot numai într'o parte, 12 gălbenuşuri de ou cu un ¼ kgr. zahăr pisat cu vanilie timp de o ½ de ceas; îi adăugăm 200 gr. migdale curăţite şi bine măcinate, precum şi 3 batoane ciocolată rasă; toate bine mestecate; pe urmă mai adăugăm şi spuma bine bătută din 12 albuşuri de ou, precum şi 2 linguri pesmet pisat. câte puţin presărat şi uşor mestecate.

Ungem un cerc de tortă, cu unt, punem compoziţia în el să se coacă în cuptor încet, timp de un ceas; după ce s'a copt şi răcit bine, îi dăm un glasé de ciocolată, sau de marmoră (vezi la glaseuri).

830. Altă tortă de ciocolată.

Mestecăm într'un castron, neîntrerupt, şi tot numai mai într'o parte, 16 gălbenuşuri de ou, cu 300 gr. zahăr cu vanilie pisat, timp de o jumătate de ceas; îi mai adăugăm şi spuma bine bătută din 10 albuşuri de ou, precum şi 150 gr. pesmet pisat, şi 3 batoane ciocolată rasă, tot câte puţin presărate şi uşor mestecate.

Ungem un cerc de tortă cu unt, punem compoziţia în el, şi o coacem încet timp de ¾ de ceas.

831. Tortă de pandişpan.

Mestecăm într'un castron, neîntrerupt, şi tot numai mai într'o parte, 14 gălbenuşuri de ou, cu un ¼ kgr. zahăr pisat, coaja rasă şi zeama dela o lămâie timp de o jumătate de ceas; apoi punem 2 linguri făină fină, tot câte puţin presărată şi din nou mestecată bine, mai adăugând spuma bine bătută, din 10 albuşuri de ou, punându-o numai jumătate şi mestecându-o uşor; după aceea îi mai adăugăm alte 2 linguri făină fină, tot câte puţin presărată şi uşor mestecate, precum şi ceal-

laltă jumătate de spumă, rămasă. Ungem un cerc de tortă cu unt, punem compoziţia în el, şi o coacem încet, timp de ¾ de ceas. După ce s'a răcit bine, îi dăm un glasé după plac.

832. Tortă de zahăr.

Ferbem, într'o tingire mică de dulceaţă, 300 gr. zahăr în 200 gr. apă, până ce zahărul se leagă bine şi se îngroaşe; adăugăm 300 gr. migdale curăţite şi tăiate mărunt, lăsându-le puţin să fearbă; după ce s'au răcit, mai adăugăm 18 gălbenuşuri de ou, tot unul câte unul pus şi după fiecare bine mestecat, mai pu[illegible]nd coaja rasă dela o lămâie, 40 gr. coajă de portocală zaharisită şi tăiată mărunt, 60 gr. lisă de chitră, tăiată mărunt şi din nou le mestecăm bine; pe urmă mai adăugăm şi spuma bine bătută din 10 albuşuri de ou, uşor mestecate.

Ungem un cerc de tortă cu unt, punem compoziţia în el, şi o coacem în cuptor, încet, timp de un ceas.

833. Tortă de Bisquitts.

Mestecăm într'un castron, neîntrerupt şi tot numai într'o parte, 16 gălbenuşuri de ou, 280 gr. zahăr pisat, coaja rasă şi zeama dela o lămâie, timp de o ½ de ceas, mai adăugând spuma bine bătută din 8 albuşuri de ou, 210 gr. făină de scrobeală, câte puţin presărată şi uşor mestecate.

Ungem un cerc de tortă cu unt, punem compoziţia în el, şi o coacem în cuptor, încet, timp de ¾ de ceas; după ce s'a copt şi s'a răcit, luăm cercul şi îi facem un glasé după plac.

834. Tortă de migdale.

Mestecăm într'un castron, neîntrerupt şi tot numai într'o parte 12 gălbenuşuri de ou, 250 gr. zahăr pisat, timp de o ½ de ceas, mai adăugând coaja rasă dela o lămâie şi zeama ei, 300 gr. migdale curăţite, măcinate, toate bine mestecate; după aceea mai adăugăm şi spuma

bine bătută din 10 albuşuri de ou, precum şi 2 linguri pesmet pisat, câte puţin presărat şi uşor mestecate.

Ungem, cu unt, un cerc de tortă, punem compoziţia în el şi o coacem încet, timp de un ceas.

După ce s'a copt, punem peste ea 200 grame vin alb fert cu zahăr, lăsând să răcească, luăm cercul şi îi dăm un glasé de ghiaţă, sau de ciocolată (vezi la glaseuri).

835. **Altă tortă de migdale.**

Punem într'un castron 210 gr. migdale curăţite şi pisate mărunt, sau măcinate, cu un albuş de ou.

Ferbem 210 gr. zahăr în un ¼ kgr. apă, până se leagă şi începe a se întinde şi pus peste migdalele pisate, mestecând până se răcesc; după aceea mai adăugăm 7 gălbenuşuri de ou şi din nou le mestecăm tot într'o parte, timp de o $^1/_2$ de ceas, mai adăugându-le coaja rasă dela o lămâie, 60 gr. lisă de chitră, tăiată mărunt, precum şi spuma bine bătută, din 7 albuşuri de ou, 2 linguri pesmet pisat, câte puţin presărat şi uşor mestecate.

Ungem un cerc de tortă cu unt, punem compoziţia în el şi o coacem încet, în cuptor, timp de $^3/_4$ de ceas; după ce s'a copt, lăsăm să se răcească şi îi luăm cercul, servim.

836. **Tortă de spumă.**

Pisăm atâta zahăr cu vanilie, cât sunt de grele 10 ouă; batem spuma din 10 albuşuri de ou, în care punem zahărul pisat, dar tot câte o lingură şi după fiecare lingură batem bine cu sârma de spumă, în tingirea de spumă (fig. 15), mai adăugând 160 grame migdale curăţite şi măcinate.

Din această compoziţie, punem pe mai multe bucăţi de hârtie tăiate rotund şi egal de mari, un strat ca un deget de gros, şi coapte încet la un foc mic, până devin uscate, dar aşa ca să rămână albe; apoi le răsturnăm încă calde pe o scândură cu hârtie cu tot, udând hârtia cu puţină apă, spre a se puteà deslipì. După ce am luat foile de pe hârtie, le ungem la suprafaţă cu dulceaţă de coacăze, sau cu marmeladă de caise şi le punem una

peste alta; iar la suprafaţa tortei îi dăm un glasé colorat.

Putem face această tortă şi cu mai puţine foi, însă după ce s'au copt şi răcit, facem o scobitură în partea de desubt a fiecărei foi de tortă, umplând scobitura cu spumă bine bătută din frişcă mestecată cu zahăr pisat cu vanilie; după aceea procedăm cum am zis mai sus.

837. **Tortă de portocale.**

Tăem mărunt 280 gr. migdale curăţite şi mestecate cu zeama dela o portocală şi le punem într'un castron.

Ferbem 280 gr. zahăr, cu 10 linguri apă, până se leagă şi se întinde bine, îl punem peste migdale, mai adăugând 6 bucăţi zahăr ca nucile de mari, frecate pe coaja dela o portocală şi apoi pisat; după aceea mai punem 10 gălbenuşuri de ou, tot unul câte unul şi după fiecare mestecat, tot numai într'o parte, timp de o jumătate de ceas, mai adăugând 50 gr. lisă de chitră, tăiată în bucăţi lungi şi subţiri; pe urmă mai punem şi spuma bine bătută din 10 albuşuri de ou şi 60 gr. pesmet pisat, presărat câte puţin şi uşor mestecate.

Ungem 2 cercuri egale de tortă, cu unt, punem compoziţia în ele şi o coacem în cuptor încet, timp de $^3/_4$ de ceas; după ce s'a răcit bine, punem pe una marmeladă de coacăze, acoperind-o cu cealaltă şi garnisită la suprafaţă de jur-împrejur cu felii de portocale, muiate în zahăr legat, sau cu diferite poame.

838. **Altă tortă de portocale.**

Tăem mărunt 280 gr. migdale curăţite. Facem un sirop din zeama a două portocale şi 280 gr. zahăr, până se leagă bine şi se îngroaşe; după ce acest sirop s'a răcit, îl punem peste migdalele tăiate, mai adăugând 10 gălbenuşuri de ou, precum şi 3 bucăţi zahăr pisat, frecat mai înainte pe coajă de portocale; toate acestea mestecate într'o parte, timp de un ceas; pe urmă mai adăugăm şi spuma bine bătută din 6 albuşuri de ou, precum şi 2 linguri făină fină, tot câte puţin presărată şi uşor mestecate.

Ungem un cerc de tortă cu unt, punem compoziţia în el şi o coacem în cuptor încet, timp de 3/4 de ceas, la un foc potrivit; după ce s'a răcit torta, o garnisim după plac.

839. Tortă de lămâie.

Mestecăm, într'un castron, tot numai într'o parte; 14 gălbenuşuri de ou, cu 300 gr. zahăr pisat, timp de o jumătate de ceas; adăugăm 250 gr. migdale curăţite şi mărunt tăiate, coaja rasă dela o lămâie şi zeama ei, 160 gr. lisă de chitră, tăiată în bucăţi, subţiri şi lungi; toate bine mestecate; pe urmă mai adăugăm şi spuma bine bătută din 8 albuşuri de ou, precum şi 3 linguri pesmet pisat, presărat câte puţin şi uşor mestecate.

Ungem un cerc de tortă cu unt, punem compoziţia în în el şi o coacem în cuptor, încet, timp de 3/4 de ceas; după ce s'a răcit, îi dăm un glasé de lămâie (vezi la glaseuri).

840. Tortă de Berlin.

Mestecăm într'un castron, tot numai într'o parte, 4 ouă întregi, cu 250 gr. zahăr cu vanilie; după aceea îi mai adăugăm 250 gr. migdale curăţite, tăiate mărunt şi le mestecăm, timp de o 1/2 de ceas, tot numai într'o parte, şi mai punând şi spuma bine bătută din 10 albuşuri şi 40 gr. făină fină, câte puţin presărată, le mestecăm uşor.

Ungem un cerc de tortă cu unt, punem compoziţia în el şi o coacem în cuptor, timp de 3/4 de ceas; după ce s'a răcit, luăm cercul, o presărăm cu zahăr pisat cu vanilie.

841. Tortă în două culori.

Mestecăm, într'un castron, tot numai într'o parte, 12 gălbenuşuri de ou, 300 gr. zahăr pisat cu vanilie, timp de o 1/2 de ceas, mai adăugând zeama dela o lămâie, 60 gr. pesmet pisat, şi spuma bine bătută din 14 albuşuri de ou, uşor mestecate.

După aceea ungem două cercuri de tortă, egal de mari, cu unt, punem într'unul jumătate din compoziţia sus amintită, iar jumătăţii compoziţiei rămasă, îi mai adăugăm trei batoane ciocolată rasă şi o punem în celălalt cerc de tortă; şi le coacem în cuptor încet, timp de 3/4 de ceas.

După ce s'au copt, punem peste fiecare un sirop de vanilie, sau de poame, cald, şi lăsat să se răcească; luăm cercurile, şi ungem una din toate cu dulceaţă de coacăze, iar cu cealaltă o acoperim, dându-i la suprafaţă un glasé colorat roz şi decorată cu diferite fructe, servită.

842. Tortă de nuci.

Mestecăm într'un castron, tot într'o parte şi neîntrerupt, 18 gălbenuşuri de ou, cu spuma bine bătută din 10 albuşuri de ou şi 360 gr. zahăr pisat, până se îngroaşe bine, timp de un ceas; apoi adăugăm zeama şi coaja rasă dela o lămâie, jumătate nucşoară, precum şi 360 gr. miez de nucă, bine pisat şi 4 linguri pesmet pisat; toate acestea uşor mestecate.

Din această compoziţie, coacem în 3 cercuri de tortă, părţi egale şi după ce sunt coapte, punem peste fiecare un sirop de vin cald şi lăsat să se răcească; umplem cele două spaţiuri dintre cele 3 părţi de tortă, cu dulceaţa de coacăze, punându-le una peste alta, iar la suprafaţă îi dăm un glasé de ou sau de rom (vezi la glaseuri) şi o decorăm cu jumătăţi de miez de nucă, muiate în zahăr şi legat şi aranjate în cerc, la marginea tortei.

In locul dulceţei de coacăze, putem pune şi cremă de ciocolată, sau de nuci, etc.

843. Altă tortă de nuci.

Măcinăm bine 110 gr. miez de nucă, şi 40 gr. migdale. Această compoziţie o împărţim în 4 părţi; fiecare parte o măcinăm din nou şi separat, mai adăugând în fiecare câte un ou întreg; după aceea toată compoziţia

(toate 4 părţi), le dăm prin sită şi le punem întrun castron, mai adăugând 10 gălbenuşuri de ou, 250 gr. zahăr pisat cu vanilie şi zeama dela o lămâie, mestecate tot numai într'o parte, timp de o jumătate de ceas; pe urmă mai adăugăm şi spuma bine bătută din 10 albuşuri de ou, precum şi 2 linguri pesmet pisat, câte puţin presărat şi uşor mestecate.

Această compoziţie, o coacem în cuptor încet, în 4 foi rotunde şi egal de mari, fiecare pusă numai pe câte o hârtie rotundă; după ce foile sunt coapte, le răsturnăm pe o scândură curată, ungând hârtia cu apă rece, spre a o putea deslipì, sau înainte de a pune foile de tortă pe hârtie, ungem hârtia cu unt proaspăt şi presărată cu puţin zahăr, să nu se lipească.

După ce foile sunt coapte şi s'au răcit bine, umplem cele 3 spaţiuri dintre ele, cu spuma bine bătută de frişcă, mestecată cu zahăr pisat cu vanilie, şi aşezându-le una peste alta, la suprafaţă, o decorăm cu spumă de frişcă bine bătută, mestecată cu zahăr pisat, cu vanilie şi presată prin maşină (fig. 51), formând diferite figuri, servită.

844. Altă tortă de nuci.

Batem într'o oală mare, neîntrerupt, cu sârma de spumă, 12 ouă întregi cu ¼ kgr. zahăr pisat, până se îngroaşe, timp de un ceas; mai adăugând coaja rasă şi zeama dela o lămâie şi din nou le batem puţin, mai punem ¼ kgr. miez de nucă măcinat, o lingură scorţişoară, 6 fire cuişoare pisate, jumătate nucşoară rasă şi 3 linguri pesmet pisat; din toate câte puţin presărat şi uşor mestecate.

După aceea ungem cu unt, un cerc de tortă, punem compoziţia în el şi o coacem în cuptor încet, timp de un ceas; iar după ce s'a copt, luăm cercul, punând peste ea, înainte de a se răci, un sirop de vin cald, sau după ce s'a răcit, îi dăm un glasé de rom, sau de ciocolată.

Siropul de vin se prepară în chipul următor:

Ferbem o ½ kgr. vin alb cu ¼ kgr. zahăr, timp de 20 minute.

845. Tortă de alune.

Mestecăm într'un castron, tot numai într'o parte 3 ouă, 12 gălbenuşuri de ou şi 30 gr. zahăr pisat, cu vanilie, timp de o ½ de ceas; după aceea adăugăm 300 gr. miez de alune pisate (măcinate), o jumătate nucşoară rasă, şi zeama dela o lămâie, toate din nou bine mestecate; pe urmă mai adăugăm şi spuma bine bătută din 8 albuşuri de ou, precum şi 2 linguri pesmet pisat, câte puţin presărat şi uşor mestecate.

După aceea ungem un cerc de tortă, cu unt, punem compoziţia în el şi o coacem în cuptor încet, timp de un ceas; iar după ce s'a copt şi răcit, îi luăm cercul şi o tăem în două părţi egal de groase, prin o tăetură orizontală; ungem suprafaţa jumătăţii de jos (unde s'a făcut tăetura) cu marmeladă de caise; iar cealaltă jumătate, o punem peste marmeladă şi deasupra îi dăm un glasé de rom, sau de lămâie, mai punând peste ea în formă de coroană alune întregi, muiate în zahăr legat, iar în mijlocul tortei aranjăm fructe zaharisite.

846. Tortă de castane.

Mestecăm într'un castron, neîntrerupt, tot numai într'o parte, timp de o jumătate de ceas, 12 gălbenuşuri de ou, 300 gr. zahăr cu vanilie pisat, coaja rasă şi zeama dela o lămâie, până se fac ca spuma; îi mai adăugăm 300 gr. castane ferte şi tăiate mărunt, şi din nou bine mestecate; pe urmă mai adăugăm şi spuma bine bătută din 8 albuşuri de ou, o lingură pesmet pisat şi uşor mestecate.

Ungem un cerc de tortă cu unt, punem compoziţia în el şi o coacem încet, timp de ¾ de ceas; după ce s'a răcit bine, luăm cercul jos, dându-i un glasé de ciocolată, de lămâie sau de lapte şi decorată cu castane întregi ferte şi muiate în zahăr legat, iar în mijlocul tortei, aranjăm fructe zaharisite, în diferite figuri, sau flori.

847. Tortă de pesmet.

Batem, neîntrerupt, cu sârma de spumă, într'o oală mai mare, 12 ouă întregi şi un sfert kgr. zahăr pisat, până se ridică şi se îngroaşe, timp de un ceas; îi adăugăm zeama şi coaja rasă dela o lămâie şi din nou le batem; după aceia mai adăugăm 150 gr. pesmet pisat, 4 batoane ciocolată rasă, tot câte puţin presărată şi uşor mestecate.

Ungem un cerc de tortă, cu unt, punem compoziţia în el şi o coacem în cuptor, încet, timp de un ceas; după ce s'a copt, punem peste ea un sirop de vanilie ferbinte; după ce s'a răcit luăm cercul, îi facem un glasé după plac, ori o presărăm numai cu zahăr pisat.

848. Tortă de pâine.

Mestecăm într'un castron, tot numai într'o parte, 12 gălbenuşuri de ou, $^1/_4$ kg. zahăr pisat şi zeama dela o lămâie, timp de o $^1/_2$ de ceas; mai adăugăm 160 gr. pesmet pisat, de pâine, o linguriţă scorţişoară pisată, 5—6 cuişoare şi o jumătate nucşoară pisată, toate acestea bine mestecate; pe urmă mai adăugăm şi spuma bine bătută din 12 albuşuri de ou, uşor mestecate.

Ungem un cerc de tortă cu unt, punem compoziţia în el şi o coacem încet, timp de un ceas. Până se coace torta, facem un sirop de vin, din o $^1/_2$ kgr. vin alb şi un $^1/_4$ kgr. zahăr şi îl punem peste torta încă caldă.

849. Altă tortă de pâine.

Tăem mărunt un $^1/_4$ kgr. migdale, jumătate curăţite şi jumătate cu coajă şi le punem într'un castron, cărora le mai adăugăm un $^1/_4$ kgr. zahăr pisat, 10 gălbenuşuri de ou, precum şi coaja rasă şi zeama dela o lămâie; toate acestea mestecate tot numai într'o parte, timp de o jumătate de ceas; mai adăugăm 5 linguri pesmet de pâine, muiat cu o zi înainte în 5—6 linguri rom fin, o lingură scorţişoară pisată, 3 batoane ciocolată rasă şi 50 gr. lisă de chitră, tăiată mărunt; toate din nou bine mestecate; pe urmă mai adăugăm şi spuma din 10 albuşuri de ou, bine bătută şi uşor mestecate.

Ungem un cerc de tortă, cu unt, punem compoziţia în el, să se coacă încet, timp de un ceas. După ce s'a copt şi răcit, luăm cercul şi îi dăm un glasé de rom de ciocolată, de lămâie (vezi la glaseuri), sau numai cu zahăr pisat, presărată.

850. Tortă franceză.

Tăem mărunt un $^1/_4$ kgr. migdale, pisăm bine un $^1/_4$ kgr. zahăr cu vanilie şi le mestecăm. Batem bine spuma din 8 albuşuri de ou în care punem din compoziţia de sus, tot câte puţin şi le mestecăm uşor.

Ungem un cerc de tortă cu unt, îl presărăm cu puţină făină, punem compoziţia în el, şi o coacem încet, timp de $^3/_4$ de ceas; după ce s'a copt, luăm cercul şi îi dăm un glasé de ciocolată.

851. Tortă Grilias.

Curăţim de coajă 300 gr. migdale şi tăiate ca tăieii; le punem pe o farfurie mare, date în cuptor, cald, dar fără foc, să se usuce bine; după aceea pisăm 300 gr. zahăr, care l-am frecat pe o coajă de lămâie şi îl punem într'o cratiţă, lăsându-l la marginea maşinei, până se disolvă, fără să mestecăm, căci mestecând zahărul moare, apoi lăsat puţin să se rumenească şi pus peste el, migdalele uscate, lăsându-le puţin să se prăjească, mestecându-le.

Udăm cu apă, sau cu unt de migdale, o formă, care la mijloc este ridicată, sau o formă de pepene; punem compoziţia în ea şi iute apăsăm compoziţia cu o lămâie, peste toată suprafaţa, potrivindu-o egal de groasă, până-i încă caldă şi răsturnată pe o farfurie mare, păstrată la un loc uscat până cere trebuinţa; la locuri umede se topesc.

Umplem golul acestei torte cu orice fel de îngheţată şi o punem pe o farfurie şi imediat servită.

Din compoziţia acestei torte, putem face diferite figuri, dar până este încă caldă, tăindu-le cu un cuţit, în bucăţi de diferite mărimi.

852. Tortă de gutui.

Ferbem în apă şi dăm prin sită, atâtea gutui cât să căpătăm 300 gr., pe cari le punem într'un castron, să se răcească; după aceea le mestecăm bine cu 300 gr. zahăr pisat, pus tot câte o lingură şi după fiecare bine mestecat; după aceea mai adăugăm şi spuma bine bătută din 10 albuşuri de ou, şi uşor mestecate.

După ce am mestecat compoziţia şi s'a făcut ca spuma, tăem 3—4 foi rotunde de hârtie, de mărimea unei torte, punând din compoziţia de sus pe fiecare hârtie, părţi egale, lăsându-le să se usuce; ungem fiecare foaie cu marmeladă de gutui, luăm foaia de pe hârtie jos, udându-o cu apă, până este încă caldă, aşezând tortele uscate una peste alta, iar deasupra o decorăm cu fructe zaharisite, sau cu diferite poame, scoase din compot, sau din dulceaţă şi scurse de sucul lor.

853. Tortă de poame.

Ferbem în apă, dar numai pe jumătate, 500 gr. mere creţeşti, curăţite de coajă şi tăiate în mici cuburi; tot asemenea ferbem, dar separat, 300 gr. gutui, curăţite şi tăiate în cuburi, şi scurse prin sită.

Ferbem 700 gr. zahăr în apă, până se leagă bine, apoi punem merele şi gutuile în el, precum şi 150 gr. lisă de chitră, 150 gr. migdale curăţite, 150 gr. fisticuri curăţite, toate tăiate ca tăeţeii, coaja rasă dela o lămâie, precum şi zeama ei, lăsând să fearbă, până le scade zeama, şi lăsate să se răcească.

Punem această compoziţie, pe o farfurie mare şi rotundă, dându-i cu un cuţit udat în apă, forma unei torte şi pusă la un loc svântat, 1—2 zile, să se usuce. Înainte de a o servi, o decorăm cu migdale întregi, curăţite cu fisticuri, sau cu diferite dulceţuri.

TORTE CU UNT

854. Tortă albă de Linz.

Mestecăm într'un castron un sfert kgr. unt, până se face ca spuma; îi adăugăm un 1/4 kgr. zahăr pisat, 8 gălbenuşuri de ou ferte, date prin sită, coaja rasă dela o lămâie şi zeama ei, un sfert kgr. migdale curăţite şi măcinate, toate acestea bine mestecate; după aceea mai punem un sfert kgr. făină fină, tot câte puţină pusă şi din nou bine mestecate.

Presărăm pe scândura de tăeţei puţină făină, punem jumătate din această compoziţie, pe scândură şi facem o foaie mare numai cât cercul de tortă; ungem această foaie bine cu dulceaţă de coacăze, iar din jumătatea cealaltă a compoziţiei sucim suluri, ca un creion de groase şi le aplicăm cruciş şi curmeziş pe suprafaţa tortei, adică peste stratul de dulceaţă, şi le ungem cu o pană de gâscă muiată în apă şi presărată bine cu zahăr pisat, coaptă în cuptor, la un foc iute la început, apoi mai încet, timp de un ceas.

855. Tortă neagră de Linz.

Mestecăm 300 gr. unt, cu 10 gălbenuşuri de ou ferte şi date prin sită, până se fac ca spuma; le mai adăugăm 300 gr. zahăr pisat, 300 gr. migdale cu coajă cu tot, dar tăiate mărunt, 2 linguriţe scorţişoare, zeama şi coaja rasă dela o lămâie; toate acestea bine mestecate; pe urmă mai punem 300 gr. făină fină şi din nou bine mestecate.

Mai departe, urmăm ca şi cu torta albă de Linz (vezi mai sus).

856. Tortă imperială.

Mestecăm 300 gr. unt, cu 300 gr. zahăr pisat, până se fac ca spuma; le mai adăugăm coaja rasă dela o lămâie, precum şi zeama aceleia, 12 gălbenuşuri de ou, tot câte unul pus şi după fiecare mestecat, 160 gr. migdale curăţite, tăiate mărunt şi din nou bine mestecate;

pe urmă mai adăugăm şi spuma bine bătută din 8 albuşuri de ou, precum şi 150 gr. făină fină, tot câte puţină presărată şi uşor mestecate.

Această compoziţie o coacem încet, rumen, în 2 cercuri de tortă, egal de mari şi unse cu unt; după ce s'au răcit bine, ungem una cu dulceaţă de coacăze şi pe cealaltă o punem peste aceasta, îi facem un glasé de ghiaţă şi peste glasé, o decorăm cu diferite poame din compot, sau din dulceaţă, bine scurse de siropul lor (vezi la decoraţiuni).

857. **Tortă ministerială.**

Mestecăm 300 gr. unt, până se face ca spuma, adăugându-i 300 gr. zahăr pisat, 5 gălbenuşuri de ou şi 4 ouă întregi, toate mestecate, tot numai într'o parte, ca un sfert de ceas; după aceea mai punem 300 gr. migdale necurăţite şi tăiate mărunt, o linguriţă scorţişoară pisată, coaja rasă dela o lămâie şi 100 gr. pesmet pisat, şi din nou bine mestecate.

Jumătate din această compoziţie, o punem într'un cerc de tortă, uns bine cu unt punând peste ea bulinuri unse cu dulceaţă de coacăze, iar peste acestea, punem cealaltă jumătate a compoziţiei, să se coacă în cuptor încet, timp de un ceas; după ce s'a răcit, îi dăm un glasé de ghiaţă.

858. **Torta lui Napoleon.**

Punem, pe o scândură de aluat, 100 gr. făină fină, 300 gr. zahăr cu vanilie pisat, 300 gr. migdale pisate, cu coajă cu tot, 300 gr. ciocolată încălzită; toate bine mestecate cu vergeaua.

Mestecăm 300 gr. unt proaspăt, cu 7 gălbenuşuri de ou, până se fac ca spuma; pe urmă mai adăugăm şi spuma bine bătută din 7 albuşuri de ou, precum şi compoziţia de sus, toate uşor mestecate.

Această compoziţie o împărţim în două părţi, egale şi le coacem în 2 cercuri, unse cu unt şi egal de mari după ce sunt coapte şi s'au răcit bine, punem peste una marmeladă de caise, şi peste ea, cealaltă jumătate; după

aceea îi facem un glasé de marmoră (vezi la glaseuri) şi decorată cu diferite poame din dulceaţă sau din compot, sau cu felii de portocale, înmuiate în sirop de zahăr.

859. **Tortă Românească.**

Mestecăm 150 gr. unt până se face ca spuma, mai adăugându-i 8 gălbenuşuri de ou, 160 gr. zahăr pisat, toate mestecate, tot numai într'o parte, timp de o jumătate de ceas; mai punem apoi 160 gr. migdale măcinate cu coajă cu tot, coaja rasă şi zeama dela o lămâie, 4 linguri rom fin şi din nou le mestecăm bine; pe urmă mai punem şi spuma bine bătută din 8 albuşuri de ou, precum 2 linguri pesmet pisat, presărat câte puţin şi uşor mestecate.

Ungem cu unt, un cerc de tortă, punem compoziţia în el, să se coacă în cuptor, încet, la un foc bun timp de ¾ de ceas, şi lăsată să se răcească; după aceea luăm cercul, îi dăm un glasé de ghiaţă de lămâie (vezi la glaseuri), de jur-împrejur împlântând prin glasé, crenguţe de brad, în formă de coroană şi astfel pusă puţin să stea în cuptor să se usuce, apoi scoasă şi servită.

860. **Tortă Franţuzească.**

Facem şi lucrăm bine un aluat, pe scândura de lucru, din 180 gr. făină fină, 180 gr. unt proaspăt, 180 gr. zahăr pisat, 180 gr. migdale curăţite şi măcinate, coaja rasă dela o lămâie, şi zeama ei, 160 gr. lisă de chiră, tăiată mărunt, precum şi 6 gălbenuşuri de ou ferte şi date prin sită; după ce acest aluat este bine lucrat, îl împărţim în 4 părţi şi-l întindem în foi egal de mari şi subţiri, dându-le o formă rotundă; ungem fiecare foaie, pe o parte cu ou bătut şi le coacem rumen, separat pe o tavă, unsă cu unt; după ce s'au răcit, ungem fiecare din ele pe o parte cu dulceaţă după plac, sau cu cremă de ciocolată (vezi la crema de ciocolată), şi puse foaie peste foaie, iar pe d'asupra presărând zahăr pisat şi garnisită cu diferite poame zaharisite.

861. Tortă Englezească.

Facem, mai întâi, un aluat bine lucrat din 500 gr. făină fină, cu 250 gr. unt proaspăt, mai adăugând 160 gr. zahăr pisat, 8 gălbenuşuri de ou, şi din nou lucrat puţin întinzându-l într'o foaie, ca un deget de groasă; ungem un cerc de tortă cu unt, tăem din aluat o foaie cât fundul cercului de mare şi o punem în cerc, ungându-o cu dulceaţă de coacăze; din aluatul rămas, tăem făşii subţiri, cu cari facem un grilaj peste tortă, ungându-l cu apă, şi presărând cu zahăr, copt încet în cuptor, timp de un ceas.

862. Tortă Germană.

Mestecăm, într'un castron, 10 gălbenuşuri de ou, cu un ¼ kgr. zahăr pisat, tot numai într'o parte, timp de o ½ de ceas; apoi mai adăugăm 100 gr. alune măcinate, tot atâtea migdale curăţite şi măcinate, mestecându-le bine ca un ¼ de ceas; pe urmă mai punem şi 100 gr. pesmet pisat, precum şi spuma bine bătută din 10 albuşuri de ou, o lingură făină fină, tot câte puţin presărată şi uşor mestecate.

Această compoziţie o împărţim în 2 cercuri, egal de mari şi unse cu unt, coapte, separat, frumos, rumen şi încet; după ce s'au răcit, punem pe o parte a tortei următoarea cremă: 130 gr. unt mestecat până se face ca spuma, căruia îi adăugăm 150 gr. zahăr pisat, 5 ouă întregi şi 160 gr. ciocolată rasă şi puţin încălzită; toate mestecate, tot numai într'o parte, timp de o ½ de ceas; cu jumătatea a doua a tortei, acoperim prima tortă şi presărată la suprafaţă cu ciocolată rasă.

In locul cremei, putem pune şi o dulceaţă oarecare, iar deasupra o presărăm cu ciocolată.

863. Tortă Poloneză.

Mestecăm 160 gr. unt proaspăt, până se face ca spuma; îi adăugăm 160 gr. zahăr pisat, 8 gălbenuşuri de ou, tot unul câte unul pus şi după fiecare bine mestecat; apoi le mai mestecăm ca o ½ de ceas, dar tot într'o

parte; mai punem 160 gr. migdale curăţite, zeama dela o lămâie şi 2 linguri pesmet pisat, şi din nou mestecate; pe urmă punem şi spuma bine bătută din 8 albuşuri de ou, toate uşor mestecate.

Ungem un cerc de tortă cu unt, punem jumătate din compoziţia amintită în el, iar peste aceasta, punem un bulin bine uns cu dulceaţă de coacăze şi peste dulceaţă, punem cealaltă jumătate a compoziţiei, şi o coacem în cuptor, încet, timp de ¾ de ceas; după ce s'a copt, luăm cercul tortei şi o ungem cu spuma bine bătută din 3 albuşuri de ou, în care am mestecat tot câte puţin şi pe rând 160 gr. zahăr pisat cu vanilie, pusă din nou în cuptor fără foc să se usuce bine spuma; după ce s'a uscat spuma, o garnisim pe deasupra cu diferite poame, din compoturi şi din dulceaţă, bine scurse de siropul lor (vezi la decoraţiuni de torte) şi servită.

864. Tortă de Dresa.

Mestecăm 160 gr. unt, până se face ca spuma, mai adăugându-i 70 gr. zahăr pisat, 7 gălbenuşuri de ou, tot unul câte unul pus şi după fiecare mestecat, continuând cu mestecatul încă o jumătate de ceas, dar tot numai într'o parte; apoi mai punem: o lingură apă de flori, 2 linguri frişcă, coaja rasă dela o lămâie şi 300 grame făină fină, din nou mestecându-le bine; ungem cu unt un cerc de tortă, punem compoziţia în el şi o coacem în cuptor, încet, timp de un ceas; după ce s'a răcit îi dăm un glasé de ghiaţă.

865. Tortă de Milano.

Mestecăm atâta untură cât sunt de grele 8 ouă, până se face ca spuma, mai adăugând 8 gălbenuşuri de ou, tot unul câte unul pus şi după fiecare bine mestecat, zahăr pisat cât sunt de grele 8 ouă, tot atâta făină fină; pe urmă mai adăugăm şi spuma bine bătută din 8 albuşuri de ou, toate uşor mestecate.

Această compoziţie o împărţim în 2 cercuri de tortă şi o coacem separat, încă până ce se rumeneşte;

după ce s'a răcit, ungem o jumătate de tortă bine, cu orice dulceaţă, sau cu cremă de caise, iar cu cealaltă jumătate o acoperim; pe deasupra presărând torta bine cu zahăr pisat.

866. Tortă de Brasilia.

Mai întâi facem un aluat din 300 gr. făină fină, când mai adăugăm 300 gr. unt proaspăt, 160 gr. zahăr pisat, 160 gr. migdale necurăţite şi tăiate mărunt, un ou şi două gălbenuşuri; acest aluat îl împărţim în 3 părţi; fiecare parte o întindem cu vergeaua în foi de mărimea cercului de tortă, punându-le pe o hârtie şi cu aceasta pe o tavă mare, să se coacă frumos rumen deschis; după ce sunt coapte, ungem 2 foi cu dulceaţă de coacăze sau cu marmeladă de caise, şi le punem una peste alta, a treia o punem deasupra, presărată bine cu zahăr pisat, dat prin o sită, şi servită.

867. Tortă de foi.

Punem pe scândura de tăeţei 300 gr. zahăr pisat, 300 gr. migdale curăţite şi măcinate, 300 gr. făină şi 300 gr. unt; din toate acestea facem un aluat bine lucrat pe care îl împărţim în 6 turtiţe; fiecare turtiţă o întindem cu vergeaua, cât este de mare cercul tortei, punându-le să se coacă separat fiecare.

După ce sunt coapte le ungem cu marmeladă de caise sau de coacăze, le punem una peste alta, iar deasupra decorate cu diferite dulceţuri bine scurse din siropul lor.

868. Tortă de vanilie în foi.

Mestecăm 300 gr. unt proaspăt, până se face ca spuma, îi adăugăm 10 gălbenuşuri de ou şi două ouă întregi, după fiecare gălbenuş câte o lingură zahăr pisat cu vanilie, zeama dela o lămâie, şi câte o lingură migdale, cu coajă cu tot, dar tăiate mărunt, aşa că în totul să punem 240 gr. zahăr pisat cu vanilie şi 240 gr. migdale; toate acestea mestecate tot numai într'o parte timp

de o jumătate de ceas; pe urmă mai punem 400 gr. făină fină, din nou mestecând şi făcând un aluat, pe care îl împărţim în 3 părţi şi le întindem rotund şi egal de mare, şi puse pe o tavă unsă cu unt, le coacem frumos rumen deschis şi apoi lăsate să se răcească.

Ungem foile cu dulceaţă, sau cu cremă, după plac, le punem una peste alta, iar pe deasupra presărăm torta cu zahăr pisat cu vanilie, dat prin sită şi garnisită ici colo cu fructe zaharisite.

869. Doboş tortă.

Mestecăm tot numai într'o parte, într'un castron, 10 gălbenuşuri de ou, cu 200 gr. zahăr, coaja rasă şi zeama dela o lămâie; pe urmă mai punem spuma bine bătută din 10 albuşuri de ou, precum şi 120 gr. făină fină, câte puţin presărată şi uşor mestecate.

Din acest aluat facem 10 foi subţiri, cel mult ca mărchia unui cuţit de groase, pe cari le coacem, pe o tavă unsă cu unt.

Mestecăm 250 gr. unt proaspăt, până se face ca spuma; îi adăugăm 6 batoane ciocolată, încălzită puţin în 3—4 linguri apă şi din nou toate bine mestecate.

Batem, în tingire, cu sârma de spumă, 6 ouă întregi cu 200 gr. zahăr, ţinându-le cu tingirea pe apă clocotindă la foc, până se înfierbântă şi se îngroaşă, apoi le punem în spuma de unt cu ciocolată mestecată, amintită mai sus şi din nou le mestecăm bine, până se răcesc. Intre fiecare foaie coaptă punem din crema aceasta urmând astfel până isprăvim toate foile, precum şi crema, iar deasupra facem un glasé de zahăr ars, sau de ciocolată. (Vezi la glaseuri).

870. Tortă de Carlsbad.

Radem şi topim într'o ulcică 2 batoane ciocolată în 2—3 linguri apă, le punem în 120 gr. unt proaspăt, mestecat ca spuma, cu 3 gălbenuşuri de ou şi 120 gr. zahăr pisat şi ţinute la foc mestecând continuu până se răcesc.

Cu această compositie, sau cremă de ciocolată (vezi

la cremă de ciocolată), ungem 6 bulinuri de Carlsbad (vezi la bulinuri de Carlsbad), pe cari le punem unul peste altul, într'un cerc, să se coacă în cuptor la un foc mic, timp de o jumătate de ceas; după aceea dăm tortei un glasé de ciocolată sau de zahăr ars.

871. **Tortă din Bulinuri de Carlsbad.**

Prăjim la foc, în tingirea de spumă, 150 gr. alune măcinate cu 150 gr. zahăr pisat, până devin rumene deschis; răcindu-se, le pisăm în piuliță foarte mărunt, punând în timpul pisatului și 2 ouă, dar nu de o dată, ci pe rând, apoi toată compoziția o trecem prin sită.

Batem în tingire cu sârma de spumă, 3 ouă cu 100 gr. ciocolată rasă, 100 gr. zahăr pisat cu vanilie, ținându-le la foc și mestecându-le până se îngroașe; în această compoziție punem și alunele date prin sită și din nou le mestecăm bine, apoi lăsate să se răcească.

Mestecăm 280 gr. unt proaspăt până se face ca spuma; îi adăugăm compoziția de sus, răcită, și din nou le mestecăm bine. Cu această compoziție ungem 5 bulinuri de Carlsbad, pe cari le așezăm unul peste altul; deasupra tortei facem un glasé de ciocolată.

Această tortă o vom păstra la ghiață sau la un loc foarte rece.

872. **Bulinuri de Carlsbad.**

Batem bine, într'o oală, o jumătate kgr. lapte dulce, două gălbenușuri de ou și o jumătate kgr. făină fină. Pisăm 175 gr. migdale curățite, adăugându-le 250 gr. zahăr pisat cu vanilie și mestecate bine într'un castron. Încălzim ferul de bulinuri (fig. 38) și-l ștergem cu ceară curată galbenă, după aceea șters cu hârtie sugativă, punând pe fer o lingură bună din aluatul sus amintit, lăsând să se coacă ca și plezirurile, dar așa ca pe o parte să fie coapte mai deschis, iar pe cealaltă mai rumene; partea cea rumen coaptă o ungem cu unt cald și apoi o presărăm cu o lingură bună din zahărul mestecat cu migdale, amintit mai sus. Tot așa cu un bulin copt și presărat acoperim primul bulin, dar așa ca părțile

presărate să vină una peste alta, și din nou puse în fer, care să nu fie prea încălzit, lăsând să se mai coacă puțin până se rumenesc și pe părțile care n'au fost rumen coapte. Astfel procedăm cu toate; apoi puse într'o cutie unele peste altele și păstrate la un loc svântat, până la trebuință.

873. **Tortă de făină.**

Punem pe scândura de tăeței 260 gr. făină fină, 240 gr. unt proaspăt, mestecate ca spuma, 160 gr. zahăr pisat, coaja rasă și zeama dela o lămâie, 1 ou și 3 gălbenușuri, toate acestea bine lucrate, mai întâiu cu un cuțit apoi cu mâna, formând două turtițe. Intindem una cu vergeaua cât este de mare un cerc de tortă și o punem în el, sau într'o tavă de aramă rotundă, și peste foaia de aluat, punem un strat de dulceață de vișine, sau coacăze, sau smeură; din turtița a doua, facem suluri ca un creion de groase, pe cari le punem cruciș și curmeziș, peste stratul de dulceață, formând un grilaj, pe care îl ungem cu o pană de gâscă muiată în albuș de ou, puțin bătut și presărat cu zahăr pisat nu prea mărunt, pusă la cuptor să se coacă la un foc bun, timp de ¾ de ceas; după ce s'a copt, îi luăm imediat cercul, o tăem în bucăți, până încă este caldă și o servim.

DIFERITE PRAJITURI

OBSERVAȚIUNI

Diferitele pâini, amintite la prăjituri ca: pâinea imperială, pâinea episcopilor, a Sultanului, etc., îndată ce sunt coapte le răsturnăm pe o sită, și puse pe o scândură curată, tot așa precum a fost în tavă, să se răcească și numai înainte de a fi servite, tăiate în felii ca creionul de groase și lungi de 10—12 cm.

Tăvile cari le ungem cu ceară, cu ocaziunea coacerii diferitelor prăjituri, le încălzim mai întâiu, apoi le ungem cu ceară și după aceea le ștergem cu o hârtie

curată peste toată suprafaţa, ca ceara să rămână de o potrivă împărţită, dând tăvii un luciu egal peste toată suprafaţa. Prăjiturile coapte în aceste tăvi, vor fi numai atunci coapte bine, când ridicându-le, nu vor rămânea lipite de tavă, ci se vor deslipi peste tot, deodată.

Tăvile în care coacem prăjiturile le putem unge cu unt şi presărate cu făină egal peste toată suprafaţa.

PRĂJITURI FĂRĂ UNT.

874. Ruladă.

Mestecăm într'un castron, tot într'o parte, 10 gălbenuşuri de ou, cu 200 gr. zahăr pisat şi coaja rasă şi zeama dela o lămâie, timp de o jumătate de ceas, mai

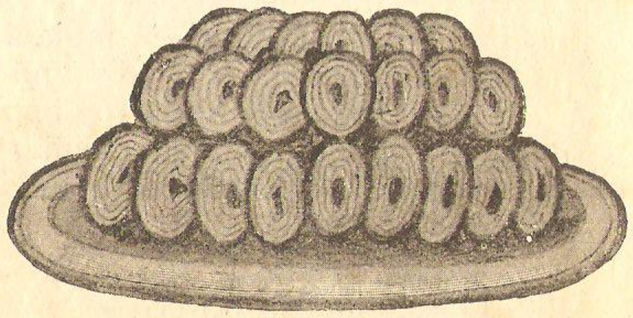


Fig. 162.

adăugând acestora şi spuma bine bătută din 10 albuşuri de ou, precum şi 4 linguri făină fină, câte puţin presărată şi uşor mestecate.

Ungem o tavă mare cu unt, punem compoziţia în ea să fie ca un creion de groasă, şi coaptă încet, rumen deschis, şi răsturnată pe o scândură curată, iute unsă la suprafaţă cu orice marmeladă, şi făcută sul.

Înainte de a o servi, o tăiem în felii, ca un deget de groase şi aranjate pe o farfurie mare, după cum ne arată fig. 162.

875. Semicercuri de migdale.

Muiem în apă 280 gr. zahăr şi îl ferbem până se leagă bine; apoi îi adăugăm 280 gr. migdale curăţite şi tăiate mărunt, după aceea le mestecăm neîntrerupt, până se usucă migdalele, când le luăm de pe foc şi după ce s'au răcit, le mai adăugăm coaja rasă dela o lămâie, o linguriţă scorţişoară, 5—6 fire cuişoare pisate, precum şi spuma bine bătută dintr'un albuş de ou.

Tăiem bulinuri ca de 2 degete de late şi lungi cât este forma în lat a semicercului, apoi le ungem cu puţină spumă de ou, punem un strat ceva mai gros decât muchia unui cuţit din compoziţia de sus şi aranjate pe forma unsă cu untură aşezată pe o tavă, date să se coacă la un foc potrivit deschis rumen.

După ce s'au răcit le putem da şi un glasé la suprafaţă.

876. Spinare de căprioară.

Punem într'un castron 300 gr. zahăr pisat, 300 gr. migdale curăţite şi măcinate, 18 gălbenuşuri de ou, toate mestecate, tot într'o parte, timp de o ½ de ceas; mai

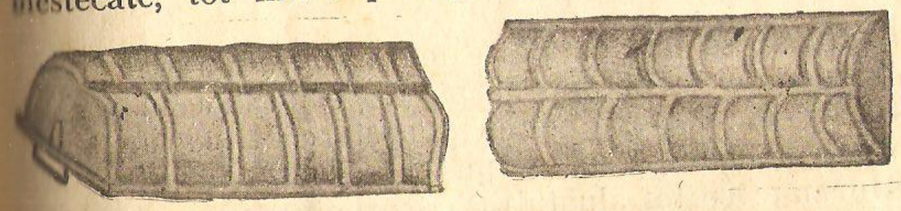


Fig. 163.

adăugând 50 gr. lisă de chitră, tăiată mărunt, coaja rasă şi zeama dela o lămâie, 5 batoane ciocolată rasă şi din nou mestecate; pe urmă mai adăugăm şi spuma bine bătută din 14 albuşuri de ou precum şi 60 gr. pesmet pisat, câte puţin presărat şi uşor mestecate.

Ungem forma (fig. 163) cu unt, punem compoziţia în ea şi o coacem timp de ¾ de ceas, şi răsturnată pe o scândură curată. După ce s'a răcit, îi dăm un glasé de ciocolată, iar scufundăturile care se află la suprafaţă le umplem cu dulceaţă de coacăze, înfigând peste toată suprafaţa prăjiturei migdale curăţite şi tăiate ca tăeţeii, când o servim tăiată în felii ca un creion de groase.

877. Pleziruri.

Ferbem un ¼ kgr. vin alb, cu 10 gr. scorţişoară pisată, dar timp foarte scurt (ca 5 minute); după aceea lăsate să se răcească. Mestecăm într'un castron, 3 ouă cu 150 gr. zahăr, frecat pe coajă de lămâie şi pisat, până se face ca spuma, mai adăugând 2 linguri unt proaspăt lichid şi 2 linguri făină fină; după ce le-am amestecat bine, adăugăm şi vinul fert, tot câte puţin pus şi bine mestecat, aşa ca să căpătăm un aluat subţire, ca pentru clătite.

Incălzim, bine, ferul anume spre acest scop, (fig. 38) îl ungem cu untură punând pe o parte a ferului o lingură (fig 38) din aluatul preparat, iute îl închidem, ca

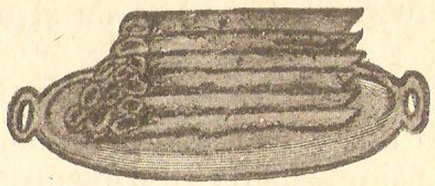


Fig. 164.

aluatul să se întindă peste toată suprafaţa lui şi copt rumen deschis, pe ambele părţi, pe maşina cu verigile deschis; după aceea sucim aluatul copt pe un lemn rotund, făcându-l sul, şi pus pe o farfurie mare; astfel urmăm cu tot aluatul. Plesirurile să fie sucite în suluri iute şi până sunt calde, căci răcindu-se, se întăresc şi nu le mai putem face suluri.

878. Pleziruri fine.

Mestecăm într'un castron, tot într'o parte până se face ca spuma, un sfert de kgr. făină fină, un sfert kgr. zahăr pisat cu vanilie şi dat prin sită deasă, 5 ouă întregi şi 5 gălbenuşuri, mai adăugând 100 gr. frişcă, precum şi 100 gr. unt proaspăt puţin încălzit şi din nou le mestecăm bine, până căpătăm un aluat subţire ca cel de clătite. Incălzim ferul (fig. 38) la maşina cu verigile luate, îl ungem cu unt şi apoi şters puţin cu hârtie curată şi pus pe o parte a ferului ca o lingură de

aluat (fig. 38) şi iute strâns ferul, lăsând să se coacă rumen 4—5 minute pe o parte şi 4—5 minute pe cealaltă parte, formând, până încă sunt calde, suluri pe un lemn rotund de grosimea unei lumânări de spermanţet; astfel procedăm până isprăvim aluatul. De observat este că focul să fie mai mult jăratec, pentru ca căldura să fie deopotrivă de mare, iar lucrarea să se facă cât se poate de iute. Ferul poate fi uns şi cu ceară curată şi şters bine cu hârtie curată.

879. Alte pleziruri.

Punem, într'o oală adâncă, 3 gălbenuşuri de ou, o linguriţă zahăr pisat cu vanilie, 4 linguri făină fină şi 1 sfert kgr. frişcă, pusă nu deodată, ci tot câte puţină, mestecând şi bătând bine în acel timp compoziţia cu o lingură de lemn. Incălzim, bine pe jăratec, ferul de pleziruri, îl ştergem odată cu ceară curată şi imediat după aceea şters şi cu hârtie sugătoare; punem apoi pe fer o lingură din compoziţie (fig. 38), îl strângem iute şi-l ţinem deasupra maşinei, cu verigile luate, 2—3 minute, pe o parte şi 2—3 minute pe cealaltă parte, apoi iute sucim aluatul copt, până este încă cald, pe un beţişor ca un deget de gros şi dat pe o farfurie.

880. Prico-migdale.

Măcinăm un sfert kgr. migdale cu coajă cu tot, cărora le adăugăm un $^1/_4$ kgr. zahăr pisat, 2 linguri pesmet pisat şi le mestecăm bine. Batem, bine, spuma din 3 albuşuri de ou, în cari punem şi compoziţia de sus, dar nu de odată, ci în 2—3 rânduri, mestecând uşor, cu o lingură, până se mestecă bine, formând din toată compoziţia 15 turtiţe rotunde, în formă de piramide; în vârful fiecărei turtiţe punând o migdală curăţită. Punem o coală de hârtie albă pe o tavă, iar turtiţele peste hârtie, dar să nu se lipească una de alta şi coapte încet, la un foc mic, timp de $^3/_4$ de ceas; pe urmă răsturnate, cu băgare de seamă, pe o scândură curată, udând iute hârtia, cu apă rece, să se deslipească prico-migdalele şi aranjate pe o farfurie.

881. Bezele albe.

Pisăm o $^1/_2$ kgr. zahăr cu vanilie, îl punem într'un castron, adăugându-i 3 albuşuri de ou, 2 linguri oţet de vin alb şi bătute, cu o furculiţă tot într'o parte ca şi spuma de ouă, timp de un ceas, dar neîntrerupt. Punem o coală de hârtie pe o tavă, iar pe hârtie, câte o linguriţă din compoziţia de sus, dar aşa ca să nu se pească una de alta, formând mici piramide, punând în fiecare câte o migdală curăţită, sau o jumătate de migdală curăţită, iar peste migdală, sau nucă, o altă linguriţă din compoziţie, dând cu degetul fiecărei piramide formă rotundă şi acoperind astfel migdalele, sau nucile de nucă, coapte încet la un foc mic, timp de o jumătate de ceas, dar aşa ca să fie mai mult uscate decât coapte şi să rămână albe, pentru aceea le acoperim cu hârtie albă; mai departe urmăm ca şi cu prico-migdalele de mai sus.

882. Prico-migdale albe.

Pisăm o $^1/_2$ kgr. zahăr cu vanilie, îl punem într'un castron cu 3 albuşuri de ou, 2 linguri oţet de vin şi bătute cu furculiţa, ca pe spuma de ouă, timp de un ceas, dar neîntrerupt; apoi mai adăugăm o $^1/_2$ kgr. migdale curăţite, tăiate ca tăeţeii, uscate bine mai dinainte, şi stecându-le uşor. Din această compoziţie formăm cu mâinile, mici piramide şi le coacem ca pe bezelele de mai sus.

883. Bezele spaniole, de spumă.

Batem spuma bine din 3 albuşuri de ou, în care mai punem 200 gr. zahăr pisat cu vanilie, câte puţin pus şi uşor mestecate; punem această compoziţie în maşină (vezi fig. 51) şi formăm bezele, pe cari le punem pe o tavă unsă cu ceară galbenă, şi date în cuptor la maşinei, dar potolit, să se întărească; după aceea săm uşor fundul fiecărei bezele cu degetul şi din puse în cuptor să se coacă galben deschis de tot; ce s'au răcit, le umplem cu spumă bine bătută,

şi mestecată cu zahăr pisat cu vanilie, lipind tot bezele laolaltă. Umplutura o facem, numai decât de a le servi la masă.

Cu această compoziţie, presărată prin maşină, pu- face diferite decoraţiuni tortelor, lăsând torta în cald fără foc, ca decoraţiunile să se usuce.

884. Ciuperci imitate.

Punem, într'un castron, 300 grame zahăr pisat cu şi cernut prin sită deasă, două albuşuri de ou şi linguri de oţet de vin sau tot atâta zeamă de lă- şi le batem bine cu furculiţa timp de o jumătate ceas. Din compoziţia aceasta, formăm coadele ciu- punându-le pe o tavă unsă cu unt şi presărată făină, dată în cuptor, la un foc potolit, mai mult se usuce decât să se coacă. A doua zi, facem tot din compoziţie pălăriile ciupercilor, formându-le şi ându-le pe o scândură şi cu scândură cu tot puse în , la un foc potolit, până ce capătă o culoare găl- rumenă. Când sunt gata, le tăem cu un cuţit bini- de pe scândură, dar aşa ca să nu stricăm pălăriile ercilor; după ce s'au răcit punem coadele la mij- pălăriilor, lăsându-le să se usuce.

885. Gogoşi umpluţi de nuci.

Punem într'un castron 10 gălbenuşuri de ou şi un întreg, 200 gr. zahăr pisat şi le mestecăm tot într'o o jumătate de ceas; după aceea mai adăugăm 180 de nucă pisat, 60 gr. pesmet pisat şi din nou bine; pe urmă mai adăugăm spuma bine bă- din 8 albuşuri de ou, precum şi 60 gr. făină fină, puţin presărată şi uşor mestecate.

Această compoziţie, o punem într'o tavă unsă cu ca 2 degete de groasă şi o coacem încet rumen des- după ce s'a răcit, o tăem cu forma de gogoşi, în bucăţi pătrate. Tăem fiecare gogoş peste mijloc direcţiune orizontală, în două, punem peste jumăta- de gogoşi, dulceaţă de coacăze, iar cu cealaltă ju- o acoperim; după ce s'au răcit le dăm un glasé

de ghiaţă sau de zahăr ars, etc. şi peste fiecare bucată o jumătate miez de nucă, muiat în zahăr, bine legat, urmând astfel cu toţi gogoşii.

In loc de dulceaţă de coacăze putem pune şi spuma bine bătută de frişcă, în care am adăugat şi puţin zahăr pisat cu vanilie, sau cremă de alune, sau de nuci.

886. **Gogoşi de ciocolată.**

Muiem 120 gr. zahăr, în apă, îl fierbem până se leagă bine; după aceea îi adăugăm 80 gr. migdale pisate cu coajă cu tot, 80 gr. migdale curăţite şi tăiate ca tăieţeii puţină scorţişoară pisată şi coaja rasă dela o lămâie; toate mestecate bine; după ce s'au răcit, mai adăugăm 2 batoane ciocolată rasă şi spuma bine bătută din un albuş de ou. Din compoziţia aceasta, formăm gogoşi, pe care îi punem pe o tavă, unsă cu ceară şi îi ungem la suprafaţă cu spumă de ouă, mestecată cu apă, copţi încet.

887. **Indiani.**

Punem, într'un castron, 6 gălbenuşuri de ou, 150 gr. zahăr pisat cu vanilie şi le mestecăm tot într'o parte, până devin ca spuma; după aceea mai adăugăm spuma bine bătută din 4 albuşuri de ou, 100 gr. făină fină, tot câte puţin presărată şi uşor mestecate.

Din compoziţia aceasta facem gogoşi mici, pe cari îi punem pe o tavă unsă cu unt şi presărată cu făină, îi coacem în cuptor, potolit, dar nu prea tare. După ce s'au răcit, scobim fundul fiecărui gogoş şi-l umplem cu spumă de frişcă, bine bătută, sau cu crema următoare: 8 linguri frişcă, 2 gălbenuşuri de ou, 10 gr. gelatină dizolvată şi 110 gr. zahăr, toate ţinute la foc şi mestecate până se îngroaşe; după ce s'au răcit bine, îi mai adăugăm 8 linguri spumă de frişcă. Cu această cremă, umplem indianii, lipind la fund, tot câte 2 indiani; şi fiecare pereche împunsă cu furculiţă, muiaţi în glasé de ciocolată, şi aranjaţi pe o hârtie curată la un loc cald, să se usuce; tot aşa putem face numai o singură indiană.

888. **Bezele pentru ceai.**

Punem într'un castron, 2 albuşuri de ou, 200 gr. zahăr pisat cu vanilie şi le mestecăm tot într'o parte, timp de o jumătate de ceas; după aceea mai adăugăm 140 gr. făină fină, mestecându-le din nou bine.

Din această compoziţie, facem mici turtiţe, pe care le punem pe o tavă unsă cu ceară galbenă şi coapte încet, deschis rumen.

889. **Bezele de gutui.**

Luăm 300 gr. gutui după ce le-am copt şi dat prin sită, puse într'un castron, cu 300 gr. zahăr pisat cu vanilie şi mestecate tot într'o parte, până devin ca spuma; pe urmă mai adăugăm şi spuma bine bătută din 9 albuşuri de ou, uşor mestecate.

Din această compoziţie facem bezele şi le punem bulinuri, aşezându-le pe o tavă şi coapte la un foc bun.

890. **Prăjitura lui Napoleon.**

Mestecăm într'un castron, tot într'o parte, 3 ouă întregi, 2 gălbenuşuri şi 150 gr. zahăr pisat, până devin ca spuma, mai adăugând 150 gr. migdale curăţite şi tăiate ca tăieţeii, coaja rasă dela o lămâie, un vârf de cuţit scorţişoară pisată şi 70 gr. făină fină; toate uşor mestecate.

Ungem o tavă cu ceară galbenă, punem compoziţia în ea, ceva mai groasă ca o muchie de cuţit şi presărată cu zahăr pisat, coaptă la un foc potrivit. După ce este coaptă, o tăem în bucăţi lungi, de 12 cm., şi late de 2 degete, punând peste o bucată o marmeladă, după plac, sau orice cremă (vezi la cremă) şi cu altă bucată acoperindu-o.

891. **Englezi.**

Batem bine spuma din 4 albuşuri de ou, în care punem 150 gr. migdale curăţite şi tăiate ca tăeţeii, 180 gr. zahăr pisat, şi coaja rasă dela o lămâie şi mestecate la foc până se îngroaşe.

Din această compoziţie punem pe bulinuri, ca un deget de lungi şi 3 degete de late, un strat ceva mai gros, ca muchia unui cuţit şi îi coacem, puşi pe o tavă, frumos rumen deschis.

892. **Nugat.**

Punem, într'o oală, 6 albuşuri de ou, cu 10 linguri zahăr pisat şi ţinute pe apă clocotindă, le batem continuu până se îngroaşe; apoi luate de pe foc, le mai adăugăm 150 gr. curmale, 80 gr. migdale curăţite, 90 gr. nuci, 90 gr. alune, toate tăiate ca tăeţeii, coaja rasă dela o lămâie şi bine mestecate.

Din această compoziţie, formăm turtiţe rotunde, iute, până când compoziţia este caldă, cari puse pe o tavă unse cu ceară galbenă, le coacem încet, la un foc potrivit, rumen deschis. In locul cerei putem unge tava cu unt, presărându-o cu făină.

893. **Prăjituri glazate.**

Tăem mărunt 300 gr. migdale curăţite şi udate cu apă de flori, le punem într'o tingire mică de dulceaţă, le mai adăugăm 300 gr. zahăr pisat, o jumătate nucşoară rasă, coaja rasă dela o jumătate lămâie, un vârf cuţit scorţişoară şi şase fire cuişoare pisate; toate acestea mestecate la foc, până ce compoziţia se deslipeşte de lingură; după aceea o punem pe o scândură presărată cu zahăr pisat şi o întindem ca un creion de groasă; apoi tăiem cu diferite forme de tinichea (fig. 34), muiate în zahăr pisat, diferite figuri, cari puse pe o tavă unsă cu ceară galbenă, le coacem rumen deschis. După ce s'au răcit, le dăm un glasé de ouă, sau de ciocolată şi lăsate să se usuce.

894. **Spinare de căprioară (vezi fig. 163).**

Mestecăm 180 gr. unt, până se face ca spuma, îi mai adăugăm 8 gălbenuşuri de ou, 180 gr. zahăr pisat cu vanilie şi mestecate toate într'o parte ca o $^1/_2$ de ceas; apoi mai adăugăm 2 batoane ciocolată rasă, fear-

tă puţin în 4 linguri apă şi 250 gr. migdale tăiate mărunt şi din nou le mestecăm bine; după aceea le mai adăugăm şi spuma bine bătută din 8 albuşuri de ou, uşor mestecate.

Ungem forma (fig. 163), cu unt, o presărăm cu făină fină, punem compoziţia în ea şi o coacem încet, în coptor, timp de un ceas, şi răsturnată pe o scândură curată şi după ce s'a răcit de tot, îi dăm un glacé de ciocolată şi împănată peste tot cu migdale curăţite şi tăiate ca tăeţeii, iar scufundăturile le umplem cu dulceaţă de coacăze.

895. **Salam de mere**

Ferbem într'o tingire mică de dulceaţă, un ¼ kgr. zahăr cu zeama dintr'o portocală şi jumătate zeamă dela o lămâie până se leagă, mai adăugând 2 kgr. mere curăţite şi tăiate felii subţiri, lăsându-le să fearbă până se îngroaşe bine; după aceea mai adăugăm coaja rasă dela o lămâie şi din nou le punem să fearbă; pe urmă mai adăugăm 60 gr. migdale curăţite, 60 gr. lisă de chitră şi 60 gr. fisticuri curăţite, toate tăiate ca tăeţeii şi bine mestecate.

Presărăm scândura de tăeţei, cu zahăr pisat, punem compoziţia, bine răcită, pe ea, formând un sul aproape ca salamul de gros şi cu scândură cu tot pus la un loc cald să stea, câteva zile să se usuce.

Inainte de a se servì, îl tăiem în felii, ca un creion de groase.

896. **Şuncă imitată.**

Opărim şi curăţim o ½ kgr. migdale, le udăm cu zeama dela o lămâie şi măcinate; mai adăugăm o ½ kgr. zahăr pisat, mărunt şi din nou le pisăm bine în piuliţă apoi mai punem 60 gr. traganth (din farmacie) dizolvat şi din nou mestecate. Colorăm $^3/_4$ din compoziţie cu sirop de cărmâz sau cu coşnil, dizolvat în rom, ori în cognac potrivind să capete coloarea şuncei ferte şi dându-i forma unei şunce mici; partea mai mică, ce a rămas din compoziţia cea albă, o întindem pe o scân-

dură presărată cu zahăr în care învelim şunca şi o lăsăm 2—3 zile pe scândură, să stea la un loc cald, să se usuce; după aceea îi dăm un glasé de ciocolată şi din nou lăsată să se usuce.

Această şuncă, când vrem s'o servim, o tăiem în felii ca şi pe şunca de carne.

Atât traganthul cât şi coşnilul le găsim în orice farmacie.

897. **Fragi imitate.**

Muiem în apă 50 gr. zahăr, îl ferbem, până se leagă bine şi se îngroaşe; îi adăugăm 50 gr. migdale curăţite şi pisate mărunt, mestecându-le bine şi lăsate să se răcească. După ce s'au răcit, formăm din această compoziţie fragi (sau căpşuni) şi le punem pe o tavă să se usuce; după aceea înfigem în fiecare fragă câte un beţişor de mărimea unui chibrit şi le muiem în sirop de cârmâz sau în coşnil disolvat în rom ori în cognac, şi presărate cu zahăr pisat, dar nu prea mărunt, le lăsăm să se usuce.

După ce s'au uscat, scoatem beţişoarele şi în locul lor punem cotoraşe mici şi verzi cu 1—2 frunze de edera, şi aranjate pe o farfurie de sticlă, cu alte prăjituri precum: castane imitate, bezele, unt de vanilie, etc. Cu aceste fragi putem decorà şi tortele.

898. **Castane imitate.**

Opărim şi curăţim de coajă 200 gr. migdale, apoi le pisăm mărunt; după aceea mestecate cu 200 gr. zahăr pisat, cu vanilie şi din nou le pisăm în piuliţă, până se fac ca aluatul; din acest aluat formăm castane pe care cu ajutorul unui ac mare, le muiem de tot şi de mai multe ori în glasé de ciocolată caldă; a doua şi a treia oară, le muiem mai puţin, lăsându-le un spaţiu rotund de mărimea unei parale şi de un colorit mai deschis, ca aşa să semene cu castanele naturale, apoi puse pe o hârtie albă să se usuce.

899. **Cartofi imitaţi.**

Preparăm compoziţia tocmai ca şi pentru castanele imitate, sau putem lua şi compoziţia aluatului de beţişoare albe, dar în locul nucilor punem migdale curăţite (vezi la beţişoare albe); din această compoziţie formăm cartofi, pe care îi dăm prin ciocolată rasă, mestecată cu zahăr pisat, părţi egale; după aceea înfigem ici colo prin cartofi, migdale curăţite şi tăiate ca tăeţeii, spre a le face să semene cu cartofii încolţiţi, şi puşi pe o hârtie albă, să se usuce.

900. **Unt de vanilie.**

Punem într'un castron zahăr pisat cu vanilie, cât sunt de grele 3 ouă, mai adăugându-i 4 gălbenuşuri de ou şi mestecându-le tot într'o parte, timp de ¾ de ceas.

Facem din hârtie groasă şi albă, îndoituri în formă de evantail. punând în mijlocul fiecărei îndoituri, câte o linguriţă din compoziţia de mai sus pe cuptorul cald al maşinei, să se usuce, dar în aşa fel, ca îndoiturile evantaiului să nu se desfacă prea tare.

După ce s'au uscat bine, timp de un ceas, scoatem din îndoituri, compoziţia uscată, dar cu băgare de seamă să nu se sfărâme, aranjând beţişoarele unul lângă altul pe o farfurie de sticlă şi servite lângă liqueur, sau ca garnitură la alte prăjituri.

La prepararea acestui unt, trebue să punem foarte multă vanilie şi zahărul să fie cernut, prin sită deasă. Evantaiul de hârtie se poate înlocuì cu forme de tinichea, anume pentru acest scop.

901. **Beţişoare albe.**

Punem într'un castron un $^1/_4$ kgr. zahăr pisat, 2 albuşuri de ou, 2 linguri oţet de vin sau zeama din o lămâie şi le batem cu furculiţa până se îngroaşe şi se întăresc, timp de un ceas.

Jumătate din această compoziţie o mestecăm cu un ¼ kgr. migdale pisate mărunt cu coajă cu tot (sau miez de nucă), şi pusă pe o scândură de tăeţei, presărată cu

făină, formând o fâşie lungă, lată ca palma şi groasă ca un creion; punem un strat din compoziţia rămasă (albă), potrivind să aibă grosimea egală, şi tăiate curmeziş în beţişoare, ca un deget de lat şi cu ajutorul unui cuţit, luate de pe scândură şi puse pe o tavă unsă cu ceară galbenă, sau cu unt presărate cu făină, coapte la un foc mic, ca o jumătate de ceas; vrem să fie albe, le acoperim cu hârtie albă până ce se coc, apoi scoase pe o farfurie.

902. **Beţişoare de migdale.**

Mestecăm, într'un castron, 10 gălbenuşuri de ou, cu un sfert kgr. zahăr pisat, coaja rasă dela o lămâie, tot numai într'o parte, timp de o jumătate ceas, mai adăugând 125 gr. migdale curăţite şi tăiate mărunt, 125 gr. pesmet pisat şi muiat în vin alb din nou mestecate; pe urmă mai adăugăm şi spuma din 8 albuşuri, bine bătută, toate uşor mestecate. Ungem o tavă cu unt, presărată cu puţină făină fină, punem compoziţia în ea ca un deget de groasă şi o coacem încet rumen deschis. După aceea răsturnată pe o scândură şi tăiată de-a lungul în trei foi egale. Două foi le ungem cu marmeladă, sau cu dulceaţă de coacăze, presărând peste ele stafide, migdale curăţite, lisă de chitră şi alune, toate tăiate ca tăeţeii, şi unse aceste două foi, puse una peste alta, iar cu a treia foaie neunsă, le acoperim, presărând peste aceasta un strat de zahăr pisat, gros ca muchia cuţitului şi cu o sârmă groasă şi înroşită în foc, facem peste zahărul presărat un grilaj în cruciş, şi tăiată în bucăţi în lăţime de două degete. Sârma trebue să fie cât mai des înroşită şi purtată uşor peste zahăr.

903. **Beţişoare de nuci.**

Punem, într'un castron, 5 ouă întregi 260 gr. zahăr pisat, o lingură bună miere, coaja rasă şi zeama dela o lămâie, mestecându-le toate tot numai într'o parte, timp de 40 minute, apoi le mai adăugăm 260 grame făină fină, presărat câte puţin şi totodată mestecată

bine; mai adăugând 200 gr. miez de nucă sau de alune, tăiate şi toate mestecate.

Ungem o tavă mare cu unt, o presărăm cu făină, punem compoziţia în ea, potrivind-o cu un cuţit să fie egal de groasă, ca un deget, şi coaptă, deschis rumen, la un foc potrivit.

După ce s'a copt, o tăiem, încă caldă fiind, în bucăţi cât un deget de late şi tot atâta de lungi şi servite lângă ceai, sau cu vin.

PRAJITURI CU UNT.

904. **Beţişoare de unt.**

Punem pe o scândură de tăeţei 260 gr. făină, un ou şi 3 gălbenuşuri de ou, 240 gr. unt proaspăt, bine stors de zăr, şi întărit, 160 gr. zahăr pisat, coaja rasă şi zeama din o jumătate lămâie, şi lucrate bine cu un cuţit mare.

Din această compoziţie, ceva mai mult de jumătate, o întindem într'o foaie ca un creion de groasă, şi pusă pe o tavă de mărimea aluatului; peste aluat, punem un strat subţire de marmeladă, sau de dulceaţă de coacăze, iar din aluatul (compoziţia) rămas, facem suluri ca un creion de groase, pe cari le punem peste marmeladă, formând un grilaj cruciş şi curmeziş, ungându-l (numai grilajul) cu ou bătut, presărându-l cu zahăr pisat, migdale curăţite şi tăiate ca tăeţeii şi coapte la un foc bun, rumen deschis, timp de ¾ de ceas. După ce s'au copt şi până este caldă, o tăem în fâşii late ca 2 degete şi lungi ca un deget.

905. **Beţişoare de lămâie.**

Punem pe o scândură de tăeţei 260 gr. făină fină, 200 gr. unt proaspăt, 160 gr. zahăr pisat, coaja rasă şi zeama dela o lămâie şi 200 gr. migdale curăţite şi tăiate mărunt; din toate acestea, facem un aluat bine lucrat, cu un cuţit mare, şi întins cu vergeaua într'o foaie ca un creion de groasă.

Din acest aluat tăem fâşii, late că 2 degete şi lungi ca un deget, unse deasupra cu ou bătut şi puse pe o tavă unsă cu unt şi coapte la un foc potrivit, rumen deschis.

906. **Beţişoare ruseşti.**

Mestecăm într'un castron, unt proaspăt cât sunt de grele 4 ouă, cu tot atâta zahăr pisat, până devin ca spuma, după aceea mai adăugăm 4 ouă întregi, dar unul câte unul pus şi după fiecare bine mestecat, mai adăugând 140 gr. stafide roşii, 70 stafide negre, mici fără sâmburi, 70 gr. lisă de chitră, tăiată ca tăeţeii, precum şi făină cât sunt de grele 4 ouă; toate bine mestecate. Acest aluat îl întindem cu vergeaua într'o foaie ca un deget de groasă şi pusă pe o tavă, unsă cu unt, coaptă încet, la un foc potrivit; după aceea tăiată ca şi beţişoarele de lămâie.

907. **Beţişoare pentru ceai.**

Mestecăm într'un castron, dar tot numai într'o parte, 180 gr. zahăr, 6 gălbenuşuri de ou şi spuma bine bătută din 3 albuşuri de ou, timp de un ceas; le mai adăugăm 30 gr. unt proaspăt lichid, 2 linguri rom, puţin anason pisat şi 300 gr. făină fină; toate acestea bine mestecate şi lăsate la un loc rece să stea, acoperite, timp de o jumătate de ceas. După aceea, lucrate bine pe o scândură de tăeţei, formând suluri ca degetul de groase, dar ceva mai lungi ca un deget; aceste suluri le ungem deasupra cu gălbenuş de ou şi presărate cu zahăr pisat, dar nu prea mărunt, puse pe o tavă unsă cu unt, şi coapte la un foc potrivit.

908. **Beţişoare de ciocolată.**

Mestecăm, într'un castron, 150 gr. unt proaspăt, până se face ca spuma, îi adăugăm 150 gr. zahăr pisat cu vanilie 5 gălbenuşuri de ou, şi mestecate tot într'o parte, timp de o jumătate de ceas; pe urmă mai adăugăm 120 gr. migdale tăiate mărunt şi din nou bine mestecate.

Punem într'o ulcică 3 batoane ciocolată rasă precum şi 2 linguri apă, lăsându-le să fearbă puţin, mestecând continu. Din această ciocolată, după ce s'a răcit puţin, punem peste compoziţia de sus, tot câte puţină şi mestecând continu; pe urmă mai adăugăm şi spuma bine bătută din 5 albuşuri de ou şi 80 gr. făină fină toate uşor mestecate.

Ungem o tavă cu unt, punem compoziţia în ea, ceva mai groasă ca muchia cuţitului şi presărată cu zahăr pisat, coaptă la un foc bun.

După ce s'a copt, tăem beţişoare după plac, ungând unul cu marmeladă, sau cu dulceaţă, iar altul acoperindu-l, şi pus pe o scândură; dacă vrem le dăm un glasé alb sau roz.

909. **Beţişoare umplute cu spumă.**

Mestecăm, într'un castron, 150 gr. zahăr pisat, 5 gălbenuşuri de ou şi un ou întreg, până devin ca spuma; le mai adăugăm 150 gr. migdale curăţite şi pisate mărunt, precum şi 30 gr. unt proaspăt lichid, şi 150 gr. făină fină; toate acestea bine mestecate.

Presărăm scândura de tăeţei cu făină, întindem compoziţia, într'o foaie ca un creion de groasă, şi pusă pe o tavă, unsă cu unt, coaptă încet, la un foc potrivit deschis rumen.

După ce s'a copt, o tăem în beţişoare, după plac. Batem spuma bine din 3 albuşuri, căreia îi adăugăm 120 gr. zahăr pisat cu vanilie, punem un strat de spumă peste fiecare beţişor, sau cremă de caise (vezi la cremă), iar deasupra lui presărăm migdale curăţite şi mărunt pisate şi din nou, puse în cuptor potolit, să se usuce.

910. **Beţişoare cu cremă.**

Punem pe o scândură 300 gr. făină fină, 200 gr. unt proaspăt, 160 gr. zahăr pisat, coaja rasă dela o lămâie şi zeama ei; din toate acestea facem un aluat bine lucrat, pe care îl întindem, într'o foaie ca un creion de groasă; tăem foaia în patru fâşii lungi şi late ca palma.

Două făşii le găurim cu un inel de tinichea (sau degetar), apoi toate patru făşiile, puse pe o tavă cu unt, un-

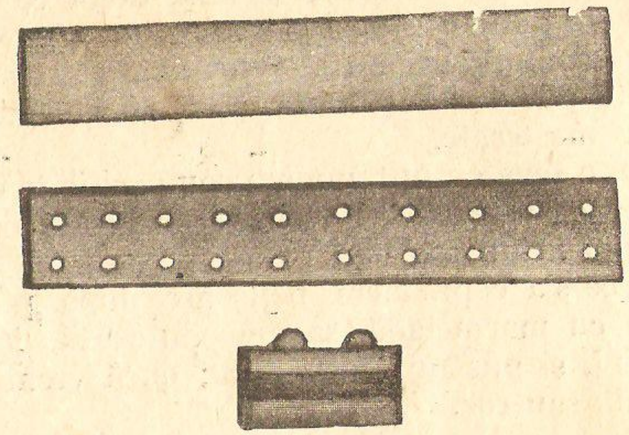


Fig. 165.

gându-le la suprafaţă cu ou bătut şi coapte, la un foc potrivit, rumen deschis.

După ce sunt coapte, le punem pe o scândură cu băgare de seamă, să nu se sfărâme, punând peste făşiile netăiate câte un strat de cremă după plac (vezi la creme), iar peste cremă aşezând făşiile găurite şi tăiate în beţişoare (vezi fig. 165), în scufundături, punem câte o vişină, sau dulceaţă de coacăze şi presărate cu zahăr pisat cu vanilie.

911. **Rolo cu frişcă.**

Facem un aluat de unt (vezi la aluatul de unt) şi după ce s'a odihnit, tăem din el făşii lungi şi înguste; aceste făşii, le învârtim pe suluri de lemn ca 20 cm. de lungi şi groase ca o lumânare de stearină şi puse pe o tavă să se coacă rumen deschis, la un foc bun; după ce sunt coapte, lăsate să se răcească şi luate de pe suluri.

Batem spuma bine, din un pahar de frişcă; în care mai punem şi zahăr cu vanilie pisat, după plac. Punem această spumă în maşina de presat (fig. 51), şi umplem sulurile înainte de a fi servite.

912. **Semi-lune.**

Punem pe scândura de tăeţei 320 gr. făină fină, 280 gr. unt proaspăt, 280 gr. zahăr pisat, 10 gălbenuşuri de ou, ferte şi date prin sită, coaja rasă şi zeama dela o lămâie, toate bine lucrate, mai întâiu cu un cuţit, apoi cu mâna, pe urmă întins cu vergeaua, într'o foaie ca un creion de groasă, presărând scândura adeseori cu făină.

Tăem din foaie cu o formă de semi-lună, muiată în făină, semi-lune şi puse pe o tavă, le coacem rumen deschis la un foc bun; după ce s'au răcit, ungem o semilună cu marmeladă, iar cu alta o acoperim; apoi puse toate pe o scândură, le dăm un glasé de lămâie şi lăsate să se usuce la un loc cald.

913. **Prăjitură fragedă.**

Punem pe o scândură de lucru 750 gr. făină fină, 250 gr. zahăr pisat, 250 gr. unt proaspăt, o lingură de untură, zeama şi coaja rasă dela o lămâie, 10 gr. scorţişoară, 6 fire cuişoare, pisate precum şi 2—3 gr. bicarbonat de sodiu; toate acestea cu un cuţit bine lucrate şi acoperite cu un şervet, să odihnească o jumătate de ceas; după aceea întins aluatul cu vergeaua într'o foaie ca un creion de groasă, apoi tăiat, cu diferite forme de tinichea mici şi fiecare bucată unsă cu ou bătut şi coapte deschis rumen, la un foc potrivit şi servite lângă ceai.

914. **Corniţe de vanilie.**

Facem un aluat din 340 gr. făină fină, 280 gr. unt proaspăt, 200 gr. zahăr pisat cu vanilie, coaja rasă şi zeama dela o lămâie, cât să căpătăm un aluat nici prea moale, dar nici prea vârtos; după ce le-am lucrat bine, şi lăsat să odihnească o jumătate de ceas, îl întindem cu vergeaua, într'o foaie ca un creion de groasă, tăem din această foaie mai întâiu gogoşi cu o formă de tinichea (fig. 100) iar cu o altă formă mai mică (ca un inel) fiecare gogoş tăiat în mijloc; fiecare corniţă unsă pe o parte

cu albuş bătut, peste care presărăm migdale curăţite, tăiate mărunt, mestecate cu zahăr, pisat cu vanilie şi puse pe o tavă, coapte rumen deschis. După ce s'au răcit, ungem o corniţă pe o parte cu marmeladă, după plac, iar cu altă corniţă o acoperim, şi amândouă date prin zahăr pisat cu vanilie, până sunt încă calde.

Cu cât stau mai mult timp aceste corniţe, cu atât sunt mai bune.

915. Cornuri de migdale.

Mestecăm, într'un castron, 280 gr. unt proaspăt, până se face ca spuma, timp de un ceas; îi mai adăugăm 160 gr. migdale curăţite, 140 gr. zahăr pisat cu vanilie, mestecate şi pisate foarte mărunt, şi mestecate tot într'o parte, timp de o jumătate de ceas; pe urmă mai adăugăm 350 gr. făină fină, pe rând pusă şi bine mestecate.

Din compoziţia aceasta, formăm pe o scândură, presărată cu făină fină, cornuri mici, cari puse pe o tavă unsă şi presărată cu făină, lăsate să se coacă încet la un foc potrivit, dar aşa ca tot albe să rămână, de aceea îi acoperim cu o hârtie albă, şi după ce s'au copt, încă calde fiind, le dăm prin zahăr pisat cu multă vanilie.

916. Covrigi pentru ceai.

Punem pe scândura de tăeţei, 150 gr. făină fină, 150 gr. unt, 110 gr. zahăr cu vanilie pisat, un albuş de ou şi din toate facem un aluat, bine lucrat, presărând scândura cu făină şi formând covrigi mici, cari unşi la suprafaţă cu ou bătut presăraţi cu zahăr pisat dar nu mărunt, puşi pe o tavă unsă cu ceară galbenă, şi copţi la un foc bun, frumos rumen deschis.

917. Gogoşi de unt.

Mestecăm într'un castron, 150 gr. unt proaspăt, până se face ca spuma; mai adăugând 100 gr. zahăr pisat, 4 gălbenuşuri de ou şi le mestecăm toate numai

într'o parte, timp de o jumătate ceas; apoi mai punem şi 240 gr. făină fină, formând turtiţe rotunde ceva mai mari decât nucile; le ungem deasupra cu ou bătut şi date prin migdale curăţite şi pisate, puse pe o tavă cu unt; pe urmă apăsăm fiecare turtiţă la mijloc (în vârf) cu degetul, făcându-le o mică scufundătură şi coapte rumen deschis.

După ce sunt coapte, le luăm de pe tavă şi în fiecare scufundătură punem o vişină, o smeură, sau o mură din dulceaţă.

918. Gogoşi de migdale.

Mestecăm, 150 gr. unt proaspăt, într'un castron, până se face ca spuma; îi adăugăm 150 gr. zahăr pisat şi 3 gălbenuşuri de ou, mestecându-le tot într'o parte, timp de o jumătate de ceas; după aceea mai adăugăm 180 gr. migdale curăţite şi măcinate, coaja rasă dela o lămâie, 40 gr. fisticuri şi 130 gr. făină fină; din toate acestea, facem un aluat, pe scândura de tăeţei şi-l întindem cu vergeaua, într'o foaie ceva mai groasă ca mucheia unui cuţit; din această foaie, tăem cu o formă mică de gogoşi, ungând una cu marmeladă de caise, sau de coacăze şi cu cealaltă acoperindu-o, iar la suprafaţă o ungem cu ou bătut şi aşezate pe o tavă unsă cu unt, presărate cu fisticuri tăiate mărunt, coapte la un foc potrivit, rumen deschis.

919. Steluţe de migdale.

Punem pe o scândură de tăeţei 250 gr. unt proaspăt, 250 gr. făină fină, 140 gr. zahăr pisat cu vanilie, 140 gr. migdale curăţite şi tăiate mărunt, un gălbenuş de ou, un baton de ciocolată rasă, coaja rasă şi zeama dela o lămâie, un vârf cuţit scorţişoară şi 4—6 fire cuişoare pisate; toate acestea bine lucrate mai întâi cu un cuţit, apoi cu mâna şi pe scândura presărată cu făină, il întindem într'o foaie ca un creion de groasă; această foaie, o tăem cu o formă de steluţe (fig. 34) rotunde, cari puse pe o tavă, unsă puţin cu unt, le coacem la un foc potrivit.

920. Pesmet pentru ceai

Mestecăm într'un castron, tot într'o parte 6 gălbenuşuri de ou cu 180 gr. zahăr pisat, coaja rasă dela o lămâie şi zeama dela o jumătate lămâie, până devin ca spuma; apoi mai adăugăm şi spuma bine bătută din 6 albuşuri de ou, 280 gr. făină fină, tot câte puţin presărată şi uşor mestecate.

Din această compoziţie, punem în tăvi lungi şi foarte înguste, unse şi presărate cu făină, lăsând să se coacă încet, rumen deschis; după ce s'au răcit, tăem în felii groase ca un creion

921. Pesmet cu anason.

Mestecăm într'un castron 150 gr. zahăr pisat, un ou întreg, 3 gălbenuşuri de ou, până se îngroaşe; le mai adăugăm 240 gr. făină fină şi puţin anason. Din această compoziţie facem 3 colăcei lungueţi şi împletiţi, cari puşi pe o tavă unsă cu ceară, copţi foarte încet, rumen deschis; după ce i-am scos din cuptor, imediat îi tăem în felii ca un creion de groase şi îi prăjim rumen în cuptor pe o tavă.

922. Pesmet de Graz.

Facem un aluat de cozonaci (vezi cozonaci), îl tăem în 7—8 bucăţi făcând din fiecare câte un sul şi puşi pe o tavă, unsă cu unt şi presărată cu făină, acoperind tava, să dospească puţin; după aceea ungem sulurile cu apă şi le coacem la un foc bun rumen deschis; fiind copţi, îi punem pe o scândură, iar a doua zi îi tăem în felii ceva mai groase ca muchia unui cuţit şi daţi prin zahăr pisat cu vanilie, îi punem una lângă alta pe o tavă acoperită cu hârtie albă şi puşi în cuptor să se prăjească rumen deschis, şi din nou daţi prin zahăr pisat cu vanilie. Ii servim lângă ceai, sau lângă vin.

923. Pâine imperială.

Punem într'un castron 5 gălbenuşuri de ou şi zahăr pisat, cât 4 ouă de grele, o linguriţă scorţişoară pisată,

6 fire cuişoare pisate şi coaja rasă dela o jumătate lămâie; toate mestecate într'o parte, până devin ca spuma; după aceea mai adăugăm 80 gr, stafide fără sâmburi, toate din nou bine mestecate; pe urmă mai punem şi spuma bine bătută din 5 albuşuri de ou, precum şi 2 linguri făină fină, câte puţin presărată şi uşor mestecate.

Ungem forma (fig. 27) cu unt, presărată cu făină, punem compoziţia în ea şi o coacem încet, rumen deschis, timp de un ceas şi răsturnată pe o scândură, lăsată să se răcească şi tăiată în felii ca un creion de groase, îndată puse în tavă şi prăjite rumen în cuptor.

924. Pâinea Mitropolitului.

Mestecăm într'un castron, tot numai într'o parte, 3 ouă şi 6 gălbenuşuri de ou, 200 gr. zahăr pisat, până devin ca spuma; le mai adăugăm 150 gr. migdale curăţite şi tăiate ca tăeţeii, 150 gr. stafide, fără sâmburi, 150 gr. lisă de chitră, tăiată ca tăeţeii, coaja rasă dela o lămâie şi 150 gr. făină fină; toate bine şi uşor mestecate.

Ungem forma (fig. 28) cu unt, o presărăm cu puţină făină, punem compoziţia în ea, să se coacă încet, timp de un ceas.

925. Pâinea Sultanului.

Mestecăm într'un castron, tot numai într'o parte, 10 gălbenuşuri de ou şi 300 gr. zahăr pisat, până devin ca spuma, le mai adăugăm 300 gr. migdale curăţite, 200 gr. fisticuri, 200 gr. curmale, 200 gr. smochine, toate tăiate ca tăeţeii, 200 gr. stafide roşii şi 200 gr. stafide negre mici, dar fără sâmburi, precum şi 300 gr. făină fină; toate bine mestecate.

Din această compoziţie, formăm un sul lung ca o franzeluţă, pe care îl punem pe o tavă unsă cu unt şi presărată cu făină, ungând şi sulul, deasupra cu ou bătut şi copt încet rumen, timp de un ceas, pe o tavă lungă şi îngustă.

926. **Pâinea Studenţilor.**

Mestecăm într'un castron şi tot într'o parte, 250 gr. zahăr cu 10 gălbenuşuri de ou, coaja rasă şi zeama de la o lămâie, timp de o jumătate de ceas; le mai adăugăm 6 linguri făină şi mestecate bine; pe urmă mai adăugăm şi spuma bine bătută din 10 albuşuri de ou, 2 linguri pesmet, presărat câte puţin şi uşor mestecate, 150 gr. migdale tăiate în două, 150 gr. stafide fără sâmburi şi 150 gr. nuci, toate din nou uşor mestecate; punem compoziţia în o tavă unsă cu unt şi presărată cu făină, potrivind să fie ca 3 degete de groasă, iar deasupra presărăm alte 50 gr. stafide, 50 gr. migdale tăiate şi 150 gr. alune tăiate în două, şi dată în cuptor înă se coacă îndată încet, rumen deschis, timp de un ceas; după ce s'a copt, răsturnată pe o scândură, cu faţa în sus şi tăiată în felii ca un creion de groase.

927. **Pâinea Vieneză.**

Mestecăm, într'un castron şi tot într'o parte, 150 gr. zahăr pisat, 2 ouă şi 3 gălbenuşuri de ou, până devin ca spuma; le mai adăugăm 80 gr. unt proaspăt, încălzit până se topeşte puţin, dar tot câte puţin pus, coaja rasă dela o jumătate lămâie şi 150 gr. făină fină, toate bine mestecate.

Ungem forma (fig. 27) cu unt, presărată cu făină, punem compoziţia în ea să se coacă frumos rumen, şi tăiată în felii ca un creion de groase, ungând o felie cu marmeladă, după plac, şi cu altă felie acoperit, apoi servit.

928. **Pâine Engleză.**

Mestecăm, într'un castron, 120 gr. unt, până se face ca spuma; îi adăugăm 8 gălbenuşuri de ou, tot câte unul pus şi după fiecare bine mestecat, 160 gr. zahăr pisat, coaja rasă dela o jumătate lămâie şi din nou mestecate, tot într'o parte, timp de un sfert de ceas; pe urmă mai adăugăm spuma bine bătută din 8 albuşuri de ou, 120 gr. stafide mici negre şi 180 gr. făină fină, puţin presărată şi uşor mestecate.

Ungem forma (fig. 27) cu unt, punem compoziţia în ea, să se coacă încet $^3/_4$ de ceas.

Inainte de a o servi, o tăiem în felii, ca un creion de groase.

929. **Pâine pentru ceai.**

Mestecăm într'un castron, tot într'o parte, 10 gălbenuşuri de ou, 160 gr. zahăr pisat cu vanilie, până devin ca spuma; pe urmă mai adăugăm spuma bine bătută din 5 albuşuri de ou, precum şi 120 gr. făină de scrobeală, câte puţin presărată şi uşor mestecate.

Ungem forma (fig. 27) cu unt, punem compoziţia în ea, să se coacă la un foc bun, rumen deschis, ca o jumătate de ceas.

Inainte de a o servi, o tăiem în felii ca un creion de groase.

930. **Pâine de poame.**

Mestecăm într'un castron, tot într'o parte, 6 gălbenuşuri de ou, 160 gr. zahăr pisat, până devin ca spuma; le mai adăugăm şi spuma bine bătută din 6 albuşuri de ou, precum şi 180 gr. făină fină, tot câte puţin presărată şi uşor mestecate; pe urmă mai adăugăm 80 gr. lisă de chitră, tăiată ca tăeţeii, 80 gr. fisticuri tăiate şi 80 gr. poame scurse din diferite dulceţuri şi 2 linguri pesmet pisat, toate uşor mestecate.

Ungem forma (fig. 27) cu unt, punem compoziţia în ea, să se coacă încet, timp de $^3/_4$ de ceas; după ce s'a răcit, tăiată în felii ca un creion de groasă.

931. **Prăjitură din făină de porumb.**

Mestecăm într'un castron, tot într'o parte, 12 gălbenuşuri de ou, cu 250 gr. zahăr pisat, coaja dela o lămâie, precum şi zeama dela o jumătate de lămâie, timp de 30 minute; le mai adăugăm un pahar făină de porumb, cernută prin sită deasă, bine mestecate, precum şi spuma bine bătută din 12 albuşuri de ou, uşor mestecate.

Ungem o tavă cu unt, sau cu untură, punem compoziţia în ea, aşa ca să formeze un strat ca de 3 degete de gros şi o coacem la un foc potrivit, încet rumen deschis, timp de $^3/_4$ de ceas; după aceea tăiată în bucăţi, pătrate, sau în felii lungi. In locul coajei de lămâie, putem pune 5—6 fire de cuişoare pisate.

CAPITOLUL XVI

Glaseuri, decoraţiuni pentru torte şi şatou.

932. Glasé de lămâie.

Stoarcem într'un castron mic, zeama dela 2 lămâi, dar fără sâmburi, peste care punem 200 gr. zahăr pisat cernut prin sită deasă şi mestecate tot într'o parte, până se îngroaşă şi devin ca spuma; după aceea punem această compoziţie peste tortă şi o potrivim cu cuţitul, egal de groasă, lăsând să se usuce.

Cu acest glasé putem glasà şi alte diferite prăjituri, lăsându-le pe o scândură curată, să se usuce.

La orice glaseuri, lucrul principal este ca zahărul să fie pisat mărunt, cernut prin sită deasă şi uscat.

933. Glasé de portocale.

Se face tocmai ca şi cel de lămâie. Când portocalele ar fi mai mari, punem şi zahăr ceva mai mult, urmând întocmai ca la glaseul de lămâie.

934. Glasé de ouă.

Mestecăm, într'un castron mic şi adânc, 200 gr. zahăr pisat, 2 albuşuri de ou şi zeama dela 2 lămâi, tot într'o parte, timp de un ceas; punem torta pe o scândură curată, punem glaseul peste ea, potrivind cu un cuţit să fie egal de groasă, sau: punem glaseul într'un cornet de hârtie, în formă de pâlnie, pe care strângându-l în partea de sus, presărăm glaseul din el, eşind pe partea de jos şi o vom potrivi egal; după aceea pusă în cuptor cald, fără foc, ca glaseul să se usuce (înlărească).

Prăjiturile, cari vin glasate cu acest glasé şi vrem să le coacem, le ungem numai subţire, iar prăjiturile, pe cari vrem să se usuce glaseul, le ungem mai gros.

Acest glasé poate fi colorat cu puţin sirop de cârmâz, sau cu coşnil dizolvat în rom sau cognac.

935. Glasé de marmoră.

Facem un glasé de ouă, ca cel de sus amintit, pe care îl împărţim în două părţi, punând o parte peste tortă, iar pe cealaltă o colorăm cu ciocolată rasă, luând din aceasta, cu un cornet de hârtie, în formă de pâlnie, pe care strângându-l în partea de sus, presăm glaseul din el, eşind pe partea de jos şi îl vom potrivi pe suprafaţa tortei, din distanţă în distanţă, ca nişte dungi subţiri, apoi cu un cuţit mic cu vârf, facem din dungă în dungă, nişte linii spirale, făcând să se amestece glaseul alb cu glaseul de ciocolată, dând tortei un aspect marmorat, şi lăsat să se usuce.

936. Glasé de ciocolată.

Mestecăm în 5—6 linguri apă, 200 gr. zahăr, până se leagă bine şi se întinde în fire ca aţa; apoi îi adăugăm 200 gr. ciocolată rasă, lăsându-le pe foc până ce ciocolata s'a topit.

După aceea le luăm de pe foc, mai adăugându-le o bucată unt proaspăt, cât un ou de mare şi le mestecăm tot într'o parte, până căpătăm o composiţie sticloasă, pe care o punem peste tortă, potrivindu-o cu cuţitul egal de groasă şi lăsată să se usuce.

Tot aşa facem şi glaseul de cacao.

937. Glasé de zahăr ars.

Muiem 300 gr. zahăr în apă şi fert într'o cratiţă curată, mestecând continu, până devine galben deschis, apoi imediat pus peste tortă, potrivindu-l egal de gros, ferbându-l mai mult timp, capătă culoare închisă şi devine amar.

Acest glasé se poate face şi în alt mod şi anume:

250 gr. zahăr pisat şi dat prin sită, îl mestecăm cu 2 albuşuri de ou, tot într'o parte ca $^3/_4$ de ceas; apoi îi adăugăm şi atâta zahăr ars, ca să capete o culoare galbenă, urmând mai departe ca şi cu glaseul de zahăr ars.

938. Glasé de lapte.

Un sfert kgr. zahăr pisat şi cernut prin sită deasă, îl mestecăm într'un castron, cu atâta lapte dulce ferbinte, ca să căpătăm un glasé, gros, ca şi cele până aci amintite, mai adăugându-i şi zeama din o jumătate lămâie, când din nou le mestecăm, tot într'o parte, o jumătate de ceas; după aceea pus peste tortă. Acest glasé îl putem colora cu sirop de cârmâz, sau de coşnil, brânză de spanac, etc.

939. Glasé de vanilie.

Ferbem într'o tingire mică de dulceaţă, un sfert kgr. zahăr, cu un pahar apă, până se leagă şi se poate întinde în fire ca aţa; apoi luat de pe foc şi adăugându-i 4—5 linguri liqueur de vanilie, punem tingirea în apă rece, mestecând compositia tot într'o parte, până ce capătă zahărul o coloare roz; după aceea imediat pus peste tortă, lăsând să se întărească.

940. Glasé de cafea.

Un sfert kgr. zahăr pisat şi cernut prin sită deasă, îl mestecăm cu trei linguri cafea ferbinte şi tare, tot într'o parte, ca $^3/_4$ de ceas, apoi imediat pus peste tortă, potrivindu-l egal de gros.

941. Glasé de rom.

Ferbem, într'o cratiţă curată, 460 gr. zahăr pisat, cu o jumătate pahar apă, până se leagă şi se întinde ca aţa; îi mai adăugăm 2 linguri rom bun, precum şi zeama din o jumătate lămâie, mestecându-le toate, tot numai într'o parte, timp de $^3/_4$ de ceas; după aceea imediat pus peste tortă.

942. Glasé alb.

Punem într'un castron 250 gr. zahăr pisat şi cernut, 2 albuşuri de ou, şi 2 linguri oţet de vin şi le batem bine cu furculiţa până se fac ca spuma, timp de $^3/_4$ de ceas; după aceea pusă peste tortă, sau peste prăjituri şi lăsată în cuptor cald, fără foc, să se usuce.

Acest glasé poate fi colorat cu puţin sirop de cârmâz (vezi sirop de cârmâz), sau cu coşnil dizolvat, în rom, sau în cognac.

943. Glasé de zahăr ars pentru poame glasate.

Ferbem, într'o tingire mică dulceaţă, 500 gr. zahăr într'un pahar mare de apă, până se leagă bine; îi mai adăugăm 3 linguri oţet de vin bun, lăsând să fearbă, luând spuma ce s'ar formà în timpul ferberei. Ca să ne convingem dacă a fert zahărul destul, ori nu, muiem în el un beţişor de lemn udat mai întâi în apă, lăsând să se usuce zahărul ce s'a lipit de el; în caz că zahărul de pe beţişor este tare şi scorţos, atunci putem muià poamele în acest glasé.

944. Glasé verde.

Mestecăm într'un castron, 5 gălbenuşuri de ou, cu 100 gr. zahăr pisat, tot într'o parte, timp de o jumătate de ceas, îi adăugăm spuma bine bătută din 5 albuşuri de ou, precum şi 5 linguri pesmet pisat, dar nu prea mărunt, toate uşor mestecate; după aceea le dăm o culoare verde, cu brânză de spanac (vezi brânză de spanac).

Această compoziţie, o punem într'un corn de hârtie şi dat în cuptor cald fără foc, să se usuce, şi cu o furculiţă scoatem din compoziţia aceasta, râcâind-o ca să căpătăm sfărâmituri, şi garnisim torta sau şi alte prăjituri.

945. Glaseuri din diferite şerbeturi.

Incălzim ca 250 gr. şerbet de trandafiri, de smeură, de fragi, de caise, de coajă de migdale sau de ciocolată,

de cafea, de zahăr ars, etc., punându-l imediat peste tortă, potrivindu-l cu un cuţit egal de gros, peste întreaga tortă şi lăsat să se usuce.

946. Generalităţi la prepararea zahărului pentru decoraţiunea tortelor, prăjiturilor, etc.

Zahărul pisat şi cernut să-l păstrăm totdeauna la un loc svântat şi curat. Pentru ca să putem lucra un tort sau alte prăjituri, cât mai iute, avem nevoie de zahăr pisat (praf de zahăr), pe care trebue să-l avem deja gata preparat, adică pisat şi cernut printr'o sită deasă. Zahărul pentru presărat este acela, care deja pisat, l-am cernut cu o sită şi mai rară; astfel procedând, vom căpăta praf de zahăr, precum şi două feluri de zahăr pentru colorat, decorat torturile, unul mai mărunt şi altul mai mare.

Avem nevoie de zahăr colorat, punem într'o farfurie zahărul mai mare cernut şi-l colorăm cu un penel stropindu-l cu culorile mai jos amintite, mestecându-l cu mâna iute, apoi pus pe o hârtie curată, ţinut la un loc cald ca să se usuce. Dacă vrem să avem zahăr colorat mai închis, după ce s'a uscat dela culorarea primă, îl mai colorăm odată, iar dacă voim să fie mai deschis colorat, adăugăm puţină apă în culoarea cu care-l stropim întâia oară.

Şofranul, respective tinctura de şofran (vezi aceea) colorează zahărul galben; tinctura de Cochenille sau siropul de cârmâz colorează zahărul roşu; brânza de spanac colorează zahărul verde şi esenţa de cafea colorează zahărul brun.

Ca să avem zahăr mirositor la îndemână, vom freca bucăţele de zahăr pe coajă de lămâie, sau de portocale şi ţinut în sticle bine astupate până cere trebuinţa, când apoi îl pisăm bine în piuliţă. Zahărul cu miros de roză, îl preparăm, picurând d. e. 10 picături oleu de roze pe o bucată de zahăr de 50—60 gr. Zahărul de vanilie îl preparăm pisând în piuliţă un baton de vanilie cu zahăr sau cu foarte puţină vanilină.

947. Decorarea tortelor.

Pe o coală de hârtie de pergament, desenăm un desen rotund, de mărimea suprafeţei unei torte, compus din diferite figuri; aceste figuri vor fi tăiate cu foarfecile, aşa ca în locul lor să apară gol, pe hârtia de pergament.

După ce am dat tortei un glasé — după plac — şi am lăsat-o să se usuce, punem hârtia de pergament peste tortă şi peste golurile figurilor, tăiate, ungem mai întâi cu foarte puţin zahăr legat, sau cu albuş de ou, apoi punem în un loc migdale curăţite, tăiate mărunt şi prăjite deschis rumen; în alt loc punem zahăr pisat, dar nu mărunt şi colorat cu sirop de cârmâz, sau cu coşnil dizolvat în rom; în alt loc fisticuri curăţite şi tăiate mărunt; ciocolată rasă; zahăr pisat şi culorat verde, cu brânză de spanac (vezi brânza de spanac), etc. După aceea ridicăm încet şi cu băgare de seamă coala de pergament, să nu stricăm decorul, mai punând ici-colo câte o vişină, smeură, prună, mure din dulceaţă, dar bine scurse, sau fructe zaharisite, tăind diferite frunze şi flori după plac.

948. O altă decoraţiune.

După ce am dat un glasé, d. e. de lămâie, decorăm torta cu diferite poame din compoturi, dulceţuri, dar bine scurse, apoi tăem felii cât se poate de subţiri din pastă de gutui, desfăşurăm melci din dulceaţă de pepene verde şi cu cuţitul universal (fig. 71), tăem din ei diferite forme de frunze şi coloare, aşa că marginele frunzelor să fie dinţate, apoi decorăm un buchet în formă de semi-lună, sau în formă de coroană, de jurîmprejurul tortei, compus din diferite poame, din compoturi, dulceţuri bine scurse şi cu frunze din pastă de gutui, cu melci desfăcuţi din dulceaţă de pepene verde, şi cu păstăi de fasole verde din dulceaţă, anume pentru decorarea preparată şi iată cum: După ce am tăiat felii subţiri din pastă de gutui, şi din melcii desfăşuraţi din dulceaţă de pepene verde, după cum am arătat mai sus, formăm din ele diferite frunze dinţate şi cotoare, formăm buchetul, punând mai întâi cotoarele, apoi frunzele, după aceea punem poame mai mari şi în spre vârful buchetului tot mai mici, aşă d. e. punem o jumătate caisă, sau persică, o jumătate pară cu cotor cu tot, o smochină, un strugure, punând bob lângă bob din dulceaţă de struguri, formând un strugure, felii de gutui din compot şi în mijlocul acestora câte o vişină, smeură, roze făcute din melci desfăşuraţi din dulceaţă de pepene verde, tăindu-le marginele în lung, cu cuţitul universal, apoi în lat între fiecare colţ de pe margine, apoi sucite iar la loc, resfirându-le tăeturile să apară ca rozele; de jur-împrejurul acestor roze, punem frunze din pastă de gutui, şi astfel formăm şi compunem un buchet, o coroană după plac; mai putem face roze şi din felii subţiri de gutui din compot, în mici roze, punând câte puţină peltea de gutui; tot aşa putem face diferite flori şi decoraţiuni din diferite poame zaharisite (glasate).

949. Altă decoraţiune.

După ce am dat un glasé de ciocolată, scriem pe suprafaţa tortei cu glasé alb, iar dacă voim să dăm un glasé alb, scriem pe suprafaţa tortei cu glasé de ciocolată sau glasé alb colorat cu cârmâz, punându-l într'un toc de hârtie, îndoind colţurile tocului cele deasupra spre înăuntru şi prin apăsarea degetului astfel scriem ce vrem peste tortă, apoi decorată cu diferite fructe (poame) glasate.

950. Altă decoraţiune.

După ce torta s'a răcit, o presărăm cu zahăr pisat din presărătorul de zahăr (fig. 60), iar în mijlocul tortei, decorăm cu diferite frunze, şi din fructe glasate, făcând diferite flori.

951. Altă decoraţiune.

După ce am dat un glasé de zahăr ars tortei, aşezăm în linie dreaptă, vişină lângă vişină, din dulceaţă luate şi bine scurse, dela o margine până la cealaltă;

tot astfel aşezăm boabe din dulceaţă de razachie în direcţiune crucişe, peste linia de vişine; după aceea aşezăm în direcţiune piezişe între aceste două şiruri, unul cu nuci verzi, iar altul cu smeure sau mure, împărţind astfel suprafaţa tortei în opt părţi egale, formând o stea; între şiruri punem diferite poame mici, glasate, precum: caise, prune, strugurei de coacăze, etc., apli- când lângă poame 1—2 frunze mici, subţire şi dinţat tăiate din pastă de gutui şi din dulceaţă, sau o smochină din dulceaţă şi bine scurse, ori o rozâ formată din melci desfăşuraţi din dulceaţă de pepene şi de jur-împrejur cu frunze şi pastă de gutui.

ŞATOURI (CHAUDEAUX)

Observaţiune.

La prepararea şatourilor avem de observat, că în timpul ferberei să mestecăm numai într'o parte, căci mestecând şi în cealaltă parte, fie chiar numai odată, şatoul este stricat; mestecarea să fie neîntreruptă şi la un foc iute, şi când începe să fearbă, să-l luăm de pe maşină, mestecând continu până se potoleşte.

952. Şatou de vin.

Punem într'o oală 10 gălbenuşuri de ou cu 200 gr. zahăr frecat pe coajă de lămâie, bine pisat şi mestecate

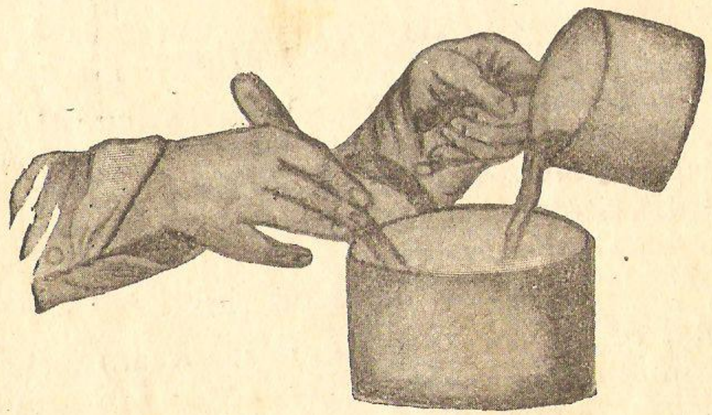


Fig. 166.

tot numai într'o parte ca o jumătate de ceas. Până atunci ferbem o jumătate kgr. vin bun alb din care punem cu mâna stângă tot câte puţin peste gălbenuşuri, iar cu mâna dreaptă mestecând neîntrerupt tot numai într'o parte până punem tot vinul; după aceea punem oala pe un foc iute, mestecând neîntrerupt, până ce compositia se îngroaşe şi începe a ferbe, dar să nu fearbă, şi luată de pe foc din nou mestecată până se răceşte, dar nu de tot; după ce şatoul s'a răcit puţin, îl punem peste budincă, sau îl servim în sosieră.

953. Şatou Englez.

Punem într'o oală 9 gălbenuşuri de ou, 5 linguri pline cu vin, 2 cu apă, 2 pline cu rom, zeama dela o portocală şi dela o lămâie, precum şi 200 gr. zahăr frecat pe coajă de lămâie şi pisat bine; această compositie o batem cu sârma de spumă, ţinându-o la foc, până se îngroaşe; după aceea luăm oala dela foc şi mai adăugăm spuma bine bătută din 5 albuşuri de ou, pe care o mestecăm uşor în şatou.

954. Şatou de fragi.

Facem un şatou de vin ca cel de sus, în care mai punem 4 linguri fragi, date prin sită, şi mestecate la foc, până se îngroaşe şi începe a ferbe; înainte de a-l întrebuinţa, mai punem în el o mână de fragi udate cu rom, sau cu liquer bun şi mestecate, apoi pus peste budincă sau şi peste prăjitură. Iarna ne servim cu dulceaţă de fragi.

955. Şatou de smeură.

Presăm smeură coaptă, prin o pânză, iar zeama căpătată o strecurăm prin sită de păr şi lăsată într'un castron să se aşeze, aşa ca să căpătăm un $^1/_4$ kgr. zeamă limpede, pe care o punem într'o oală, mai adăugând 8 linguri pline cu vin alb bun, 10 gălbenuşuri de ou şi 8 linguri zahăr pisat, apoi bătut cu sârma de spumă, stând la foc până începe a se ridică în oală; fiind

gata, îl punem peste budincă, sau peste altă prăjitură. Iarna folosind sirop de smeură.

956. Şatou de coacăze.

Punem într'o oală 8 gălbenuşuri de ou, 180 gr. zahăr pisat şi 300 gr. zeamă presată, strecurată şi limpezită de coacăze coapte; toate acestea bătute cu sârma de spumă, ţinută la foc, până se îngroaşe şi se ridică, apoi îndată întrebuinţat.

957. Şatou de vişine.

Punem într'o oală 10 linguri zeamă de vişine, 6 gălbenuşuri de ou şi 6 linguri zahăr pisat şi mestecate, ţinându-le la foc, tot într'o parte până se îngroaşe şi începe a ferbe, după aceea luată dela foc, îi mai adăugăm şi spuma bine bătută din 2 albuşuri de ou, până este şatoul încă ferbinte, apoi îndată întrebuinţat.

958. Şatou de portocale.

Punem într'o oală 8 linguri de vin alb, 6 linguri pline cu zeamă de portocale, 10 gălbenuşuri de ou şi 6 linguri zahăr, frecat pe coajă de portocală şi pisat bine, toate acestea le batem cu sârma de spumă, ţinute cu oala pe foc, până se îngroaşe şi începe a ferbe, apoi pus peste budincă sau şi peste prăjitură.

959. Şatou de lămâie.

Se face tot aşa ca şi şatoul de portocale, numai că în loc de zeamă de portocale, punem zeamă de lămâie şi o lingură zahăr mai mult.

960. Spumă de sirop.

Batem bine spuma din 8 albuşuri de ou. Punem să se înferbânte 16 linguri sirop, de orice poame, pe care îl punem tot câte puţin peste spuma de ouă, în acelaş timp bătând continu cu sârma de spumă, până isprăvim tot siropul, cu această spumă garnisim o budincă sau altă prăjitură.

961. Şatou de vanilie.

Punem într'o oală 12 gălbenuşuri de ou, 6 linguri zahăr pisat, cu multă vanilie şi mestecate ca $^1/_2$ de ceas, tot numai într'o parte. Ferbem o jumătate kgr. lapte, punând din el tot câte puţin peste gălbenuşurile din oală şi în acel timp, mestecând neîntrerupt şi tot într'o parte, până se îngroaşe şi începe a ferbe; după aceea luăm oala de pe foc şi din nou îl mestecăm, până se potoleşte; apoi pus peste budincă, peste prăjitură, sau peste pişcote.

962. Şatou de ciocolată.

Punem într'o oală 8 gălbenuşuri de ou, 6 linguri zahăr pisat cu vanilie şi mestecate tot într'o parte, timp de o $^1/_2$ de ceas, până atunci ferbem o jumătate kgr. lapte dulce şi când ferbe îi adăugăm 3 batoane ciocolată rasă, mestecând până se topeşte; apoi punem peste gălbenuşurile de ou, tot câte puţin lapte cu ciocolată, mestecând în acel timp neîntrerupt şi tot într'o parte; punem oala pe foc şi din nou mestecăm neîntrerupt, tot numai într'o parte, până se îngroaşe şi începe a ferbe, apoi întrebuinţat.

963. Şatou imperial.

Ferbem într'o oală, 60 gr. Sago în 1 kgr. apă, cu o mână migdale curăţite şi măcinate, precum şi cu o bucată scorţişoară; în altă oală punem 200 gr. zahăr frecat pe coajă de portocală, zeama dela 2 portocale şi un pahar vin alb, lăsându-le să fearbă până se îngroaşe; ambele compoziţii amintite, le dăm prin sită de păr, căreia îi mai adăugăm 2 pahare vin alb şi din nou o ferbem puţin, apoi servită la orice budincă.

964. Şatou champagne.

Punem într'o oală 8 gălbenuşuri de ou, 4 ouă întregi, 300 gr. zahăr frecat pe coajă de lămâie şi bine pisat, precum şi zeama din 2 lămâi, o $^1/_2$ kgr. vin alb, ţinând oala pe apă clocotindă şi bătând compoziţia cu

sârma de spumă, până se îngroaşe; după aceea îi mai adăugăm 2 pahare champagne, dar tot câte puţin şi pe rând pus, până îl punem tot, şi imediat servit.

965. **Cremă de vanilie.**

Mestecăm într'o oală, 8 gălbenuşuri de ou cu 6 linguri zahăr cu multă vanilie pisat, şi o linguriţă făină fină, tot într'o parte până se fac ca spuma; până atunci ferbem un $^1/_4$ kgr. frişcă, din care punem peste gălbenuşuri tot câte puţină şi tot odată mestecate neîntrerupt, tot numai ntr'o parte, până punem toată frişca; după aceea punem oala pe un foc iute, şi din nou mestecăm neîntrerupt, până ce compositia se îngroaşe şi începe a ferbe, apoi luată de pe foc şi din nou mestecată până se răceşte, dar tot numai într'o parte; după ce s'a răcit îi mai adăugăm şi spuma bine bătută din un $^1/_4$ kgr. frişcă, toate uşor mestecate, şi întrebuinţată pentru umplut prăjituri.

966. **Cremă de frişcă.**

Batem, bine spuma, din o $^1/_2$ kgr. frişcă, în care mestecăm uşor 120 gr. zahăr pisat cu multă vanilie; această cremă pusă în maşina de presat (fig. 51) umplem prăjiturile, indiani, roluri, etc., tot cu această compositie decorăm torte şi spume.

Neavând frişcă, atunci batem bine spuma din 3 albuşuri de ou, în cari mestecăm uşor 120 gr. zahăr pisat cu vanilie. Această cremă sau spumă, o putem ju mătate colora cu sirop de cârmâz, sau cu coşnil dizolvat în rom sau cognac.

967. **Cremă de lămâie.**

Frecăm 200 gr. zahăr, pe coajă de lămâie, îl pisăm, şi pus într'o oală cu 10 gălbenuşuri de ou, zeama din 2 lămâi mari, precum şi 6 linguri vin alb; toate acestea le batem cu sârma de spumă, ţinute cu oala pe foc, până se îngroaşe. După ce s'a răcit, adăugăm şi spuma bine bătută din 8 albuşuri de ou, uşor meste-

cate. Punem această cremă pe o farfurie mare şi la ghiaţă, apoi întrebuinţată la umplut prăjituri.

968. **Cremă franţuzească de ciocolată.**

Radem 4 batoane de ciocolată pe răzătoare, adăugându-i o lingură de cacao, şi puse pe o farfurie iar peste ele 2—3 linguri de apă; punem farfuria în cuptor până se topeşte ciocolata, apoi mestecată bine, până se face lucie şi se răceşte. Mestecăm tot într'o parte un sfert kgr. de unt proaspăt, până se face ca spuma, îi adăugăm 3 linguri de zahăr pisat, cu vanilie şi mestecate din nou bine.

In unt punem şi ciocolata topită şi le mestecăm bine toate lăsându-le în pivniţă să se întărească puţin. După ce s'a întărit, o întrebuinţăm pentru a umplea torte şi diferite prăjituri.

969. **Cremă de alune.**

Pentru o tortă luăm un pahar de frişcă, o batem până se face ca spuma, apoi îi adăugăm 150 gr. alune măcinate, tot atâta zahăr pisat cu vanilie, toate uşor mestecate. Cu această compositie umplem torta, potrivind cu un cuţit ca stratul de cremă să fie egal de gros. Tot aşa putem face şi cu nuci, migdale curăţite, pisate sau măcinate.

E de observat ca frişca să nu o batem prea mult, căci se face unt, ci numai până se face spumă.

970. **Altă cremă de ciocolată.**

Mestecăm 250 gr. unt proaspăt, până se face ca spuma, când îi adăugăm 6 batoane de ciocolată, care a fost feartă puţin în 3—4 linguri apă şi răcită, apoi din nou toate bine mestecate.

Batem într'o tingire cu sârma de spumă 6 ouă întregi cu 200 gr. zahăr pisat, ţinând tingirea pe apă clocotindă la foc, până se înferbântă bine, apoi luate de pe foc, şi mestecate până se potolesc; punem apoi în tingire şi untul cu ciocolata şi din nou le mestecăm

bine, lăsându-le puţin să se întărească, apoi umplem cu compoziţia aceasta torte şi diferite prăjituri, potrivind cu un cuţit ca stratul să fie egal de gros.

Crema aceasta o întrebuinţăm şi la doboş, tortă.

971. Cremă de caise.

Mestecăm într'un castron 2 linguri marmeladă de caise cu 2 linguri zahăr pisat şi un albuş de ou, până se fac ca spuma, în care mai adăugăm şi spuma bine bătută din 4 albuşuri, uşor mestecate.

Cu această compoziţie umplem torte sau beţişoare.

CAPITOLUL XVII

Gelatine de cremă, gelatine de poame şi îngheţate.

OBSERVAŢIUNE

Pentru prepararea cremelor şi a gelatinei pe poame, spălăm 400 gr. gelatină în apă rece şi o dizolvăm în 1/4 kgr. apă călduţă şi lăsată să stea ca 20 minute, apoi strecurată prin sită şi imediat întrebuinţată. Vasele în cari preparăm gelatinele şi cremele să fie cât mai curate şi nici decât unsuroase.

Fig 167

Formele de gelatină, înainte de a le întrebuinţă, le ungem cu unt dulce de migdale, sau cu untdelemn fin, răsturnându-le să se scurgă, şi lăsate astfel până la întrebuinţare.

După ce am pus compoziţia în forme, le punem la un loc rece, sau pe ghiaţă până se întăreşte compoziţia şi piftiile şi când vrem să servim, le răsturnăm pe farfurie de sticlă.

Formele în cari avem crema şi vrem să le servim, le ţinem mai întâiu ca un minut în apă ferbinte, apoi îndată răsturnate pe farfurie de sticlă, sau învelite în o cârpă caldă.

Siropurile sau cremele ce le întrebuinţăm la prepararea diferitelor îngheţate, când le punem în cutia de îngheţată, să fie tot reci; iar cutia de îngheţată să fie pusă într'un alt vas plin cu ghiaţă sdrobită; după ce am pus compoziţia în cutie, o acoperim cu capacul şi o învârtim dela stânga spre dreapta, tot egal de iute şi neîntrerupt, descoperindu-o din când în când şi mestecând cu o lopăţică de lemn, anume spre acest scop, dar tot dela stânga spre dreapta, ca astfel să se mestece bine compoziţia îngheţată dela marginea cutiei, cu cea dela centrul cutiei, care n'a fost pătrunsă aşa tare de răceală. După ce toată compoziţia s'a întărit bine (a îngheţat), acoperim cutia peste tot cu bucăţi de ghiaţă, să stea astfel un ceas, după aceea putem servi îngheţata.

Având maşină de îngheţată (fig. 167), vom învârti dela stânga spre dreapta; iar ghiaţa sdrobită, ce trebuie pusă atât în maşina de îngheţată cât şi în jurul cutiei, plasată în vasul cu ghiaţă, precum am descris mai sus, o vom presără bine, cu multă sare sdrobită, ca ghiaţa să fie mai durabilă.

Capacul cutiei de îngheţată, să fie totdeauna cu bă- gare de seamă luat jos, ca să nu pătrundă în îngheţată apă, bucăţele de ghiaţă, sau sare.

Spre a putea prepara mai iute îngheţata, să punem la un kgr. sare sdrobită, 35 gr. salmiac şi 40 gr. salpetru toate sdrobite şi mestecate cu ghiaţa din jurul cutiei.

Când n'am avea nici un fel de sirop, spre a putea prepara îngheţată, atunci întrebuinţăm orice marmeladă, luând o $^1/_2$ kgr. marmeladă, $^1/_4$ kgr. apă şi le vom amesteca bine ţinându-le pe foc, până se înferbântă, apoi lăsate să se răcească şi puse în aparatul de îngheţată.

972. Gelatină de cremă, cu ciocolată.

Ferbem 4 batoane ciocolată în 10 linguri de apă, batem, într'o oală, cu sârma de spumă o jumătate kgr. frişcă, 150 gr, zahăr pisat cu vanile, $1^1/_2$ lingură făină fină, adăugând şi ciocolata feartă, punem apoi oala pe

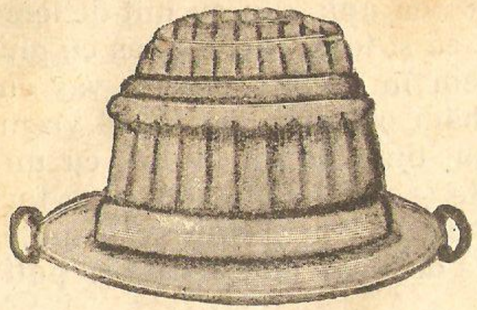


Fig. 168

foc şi din nou batem compoziţia, până se îngroaşe; după aceea o luăm de pe foc, bătând mai departe până se răceşte; pe urmă mai adăugăm 20 gr. gelatină dizolvată şi strecurată.

Ungem o formă de gelatină cu unt-de-lemn fin, punem compoziţia în ea apoi la ghiaţă.

973. Gelatină franceză.

Punem într'o tingire de dulceaţă 300 gr. zahăr cu un pahar apă, să fearbă până se leagă bine.

Ferbem ca 10 minute 1 kgr. frişcă, cu 100 gr. cafea prăjită, dar nemăcinată, apoi strecurată într'un castron şi peste ea punem şi zahărul legat, precum şi 50 gr. gelatină dizolvată şi strecurată.

Batem bine spuma din 300 gr. frişcă şi o mestecăm uşor în compoziţia de sus.

Ungem o formă de gelatină cu unt-de-lemn fin, punem compoziţia în ea şi la ghiaţă, până cere trebuinţa.

974. Gelatină de vanilie.

Mestecăm, într'un castron, 10 gălbenuşuri de ou, cinci linguri de zahăr pisat cu vanilie, tot într'o parte, timp de o jumătate de ceas. Punem peste amestecul acesta, tot câte puţin 1 kgr. lapte ferbinte, mestecând continuu; apoi punem amestecul în oala în care a fert

tate baton de vanilie, lăsând totul pe foc şi mestecând neîntrerupt, până se îngroaşă şi începe a ferbe. Atunci îl luăm numai decât de pe foc şi-l dăm prin sită, udând forma (fig. 30) cu apă, sau cu unt-de-lemn fin, punem compoziţia în ea şi totul într'un vas cu ghiaţă. Neavând ghiaţă o punem în pivniţă într'un vas cu apă rece pe care o schimbăm cât mai des. Când vrem să o servim, învelim forma, timp de un minut, cu un şervet muiat în apă ferbinte şi răsturnată iute pe o farfurie rotundă şi servită. După ce am răsturnat-o, putem pune deasupra şi spumă de frişcă amestecată cu puţin zahăr pisat.

975. Gelatină de ciocolată.

Radem pe răzătoare cinci batoane de ciocolată, pe care o ferbem într'un kgr. de lapte dulce, cu o jumătate baton de vanilie, tăiat în bucăţi mici.

Până ferbe laptele cu ciocolata, mestecăm tot într'o parte, timp de o jumătate de ceas, într'un castron, zece

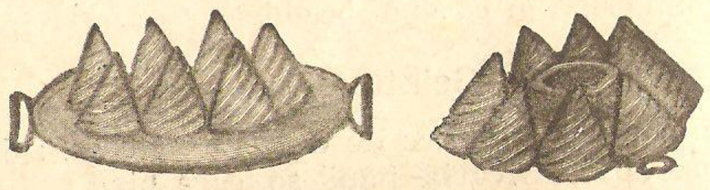


Fig. 169.

gălbenuşuri de ou cu şase linguri de zahăr pisat. Punem peste zahăr lapte ferbinte, tot câte puţin şi mestecând neîntrerupt. După ce am pus tot laptele, punem amestecul acesta în oala în care a fert laptele, adăugând şi 10 foi de gelatină, mestecând neîntrerupt până în cepe a ferbe şi a se îngroşa, fără a lăsa însă să fearbă, apoi o strecurăm prin sită. Mai departe procedăm cu şi la gelatina de vanilie, descrisă mai sus.

976. Gelatină rusească.

Mestecăm, într'un castron, 10 gălbenuşuri de ou cu 200 gr. zahăr cu vanilie pisat, tot într'o parte, timp de o jumătate de ceas; după aceea adăugăm 4 linguri

cognac fin, 30 gr. gelatină dizolvată şi spuma bine bătută din o $^1/_2$ kgr. frişcă; o parte din această compoziţie o colorăm roşu-deschis, cu puţin sirop de cârmâz (vezi sirop cârmâz), şi cu aceasta umplem numai colţurile formei de gelatină pe care am uns cu unt-de-lemn, apoi punem crema cea galbenă, şi dată forma la ghiaţă, până ce s'a întărit.

977. Gelatină de coacăze.

Stoarcem 2 kgr. coacăze, iar zeama lor o umplem într'o oală cu 300 gr. zahăr, 8 gălbenuşuri de ou, 30 gr. făină de orez şi ţinute pe foc, le batem cu sârma de spumă, până se îngroaşe; după aceea luate dela foc şi mestecate până se răcesc de tot, când le mai adăugăm şi spuma bine bătută, din 5 albuşuri de ou. uşor mestecate.

Cu această cremă, umplem mai multe păhare de vin şi le punem pe ghiaţă să stea 1—2 ceasuri, apoi servite cu diferite prăjituri mărunte.

978. Gelatină de frişcă.

Mestecăm 6 gălbenuşuri de ou, cu 6 linguri zahăr cu vanilie pisat, până se fac ca spuma, mai adăugăm 10 linguri maraschino, precum şi spuma bine bătută din un $^1/_4$ kgr. de frişcă, uşor mestecate; cu această compoziţie umplem mai multe păhare de vin, le punem la ghiaţă şi servite cu pişcoturi mici.

979. Gelatină de şatou.

Punem într'o oală 300 gr. zahăr pisat, 12 gălbenuşuri de ou, şi le mestecăm tot într'o parte timp de o jumătate de ceas.

Ferbem o $^1/_2$ kgr. vin, din care punem, cu mâna stângă, tot câte puţin peste gălbenuşuri, iar cu mâna dreaptă mestecând neîntrerupt, ţinute pe foc, până se îngroaşă, dar să nu fearbă; după aceea luăm oala de pe foc şi din nou mestecăm tot numai într'o parte, până ce compoziţia se răceşte; apoi adăugăm 4 linguri rom

fin, 40 gr. gelatină, dizolvată, precum şi spuma bine bătută din 6 albuşuri de ou, uşor mestecate.

Ungem o formă de gelatină cu unt-de-lemn fin, punem composiţia în ea şi la ghiaţă.

980. Gelatină de vin.

Mestecăm tot într'o parte, timp de o jumătate oră, într'un castron, zece gălbenuşuri de ou, un sfert kgr. zahăr pisat şi coaja rasă dela o lămâie. Ferbem 3 sferturi kgr. de vin alb, îl punem peste composiţia de sus tot câte puţin, mestecând neîntrerupt. Punem apoi totul în oală, în care a fert vinul, adăugând încă 10 foi de gelatină, punându-le din nou la foc şi mestecând neîntrerupt, până încep a ferbe. Udăm forma de gelatină (fig. 29) cu apă, sau cu unt-de-lemn fin, strecurăm composiţia prin sită şi o punem în formă, pe care o punem în apă rece sau pe ghiaţă. După ce s'a întărit şi vrem s'o servim, muiem un şervet în apă ferbinte, învelim, 1—2 minut cu el, forma şi o răsturnăm numai decât pe o farfurie mare rotundă.

981. Gelatină cu cremă de orez.

Ferbem 130 gr. orez, în lapte dulce, până se înmoaie şi se îngroaşe, apoi lăsat să se răcească.

Mestecăm tot într'o parte un pahar frişcă, cu 8 gălbenuşuri de ou, şi 250 gr. zahăr pisat cu vanilie, ţinute la foc, până se îngroaşă, dar să nu fearbă; mai adăugăm şi 35 gr. gelatină dizolvată şi strecurată, precum şi orezul răcit; toate bine mestecate, până s'au răcit de tot.

Batem, bine spuma din un ¼ kgr. frişcă, punându-o în composiţia de sus şi o mestecăm uşor.

Ungem o formă de gelatină cu unt-de-lemn fin, punem composiţia în ea şi la ghiaţă ca 2 ceasuri.

Când vrem să o servim muiem forma în apă caldă şi o răsturnăm pe o farfurie mare, de sticlă, punând peste cremă sirop de smeură.

982. Gelatină de vanilie cu pişcoturi.

Punem într'o oală 12 gălbenuşuri de ou, 250 gr. zahăr cu vanilie pisat şi le mestecăm tot numai într'o parte, timp de o jumătate de ceas; după aceea adăugăm un pahar mare frişcă şi din nou le mestecăm, ţinute pe foc, până se îngroaşe, dar să nu fearbă; luându-le de pe foc, mestecate până se răcesc; pe urmă mai adăugăm 25 gr. gelatină dizolvată şi strecurată, precum şi spuma bine bătută din un sfert kgr. frişcă uşor mestecate.

Ungem o formă de cremă cu unt-de-lemn fin, punem o parte din composiţie în ea, iar peste aceasta, punem un strat ca un deget de gros pişcoturi tăiaţi; peste pişcoturi presărăm o mână mică de stafide fără sâmbure şi lisă de chitră, tăiată în felii lungi şi subţiri, după aceea punem forma puţin la ghiaţă şi după ce s'a întărit, punem iar un strat din composiţia cremei, apoi iar un strat de pişcoturi, etc. urmând astfel, până am pus toată crema; după aceea punem forma la ghiaţă, să se întărească.

Înainte de a servì, punem forma, puţin timp, în apă caldă, apoi iute răsturnată pe o farfurie mare, de sticlă, garnisind crema de jur-împrejur cu spumă de frişcă, bine bătută, cu zahăr de vanilie mestecată şi jumătate colorat roşu-deschis cu sirop de cârmâz, când o lingură spumă albă când o lingură spumă coloratâ.

Această spumă o preparăm şi o colorăm puţin înainte de a o întrebuinţa.

983. Gelatină cu fragi.

Dăm prin sită 1 kgr. fragi şi ce am căpătat pusă pe ghiaţă într'o tingire de dulceaţă, adăugând un $^1/_4$ kgr. zahăr pisat şi 35 gr. gelatină dizolvată, mestecându-le până se îngroaşă, apoi îi mai adăugăm spuma bine bătută din ¼ kgr. frişcă, uşor mestecate.

Ungem o formă de gelatină cu unt-de-lemn fin, punem composiţia în ea şi la ghiaţă; înainte de a o servi, o răsturnăm şi o decorăm cu fragi proaspete sau scoase din dulceaţă.

984. Gelatină de caise.

Frecăm un sfert kgr. zahăr, pe coajă de lămâie; muiem 7 foiţe de gelatină în o jum. kgr. apă, lăsând să se disolve apoi puse peste zahăr precum şi caise ferte, care date prin sită să ne dea o jum. kgr., spuma bine bătută din o jum. kgr. frişcă, toate uşor mestecate.

Ungem o formă de gelatină cu untdelemn fin, punem compoziţia în ea, apoi la ghiaţă şi servite cu pişcoturi mici.

985. Gelatină în coşuleţe de coajă de portocale.

Frecăm 220 gr. zahăr, pe coajă de portocală, mai adăugând 100 gr. frişcă clocotindă.

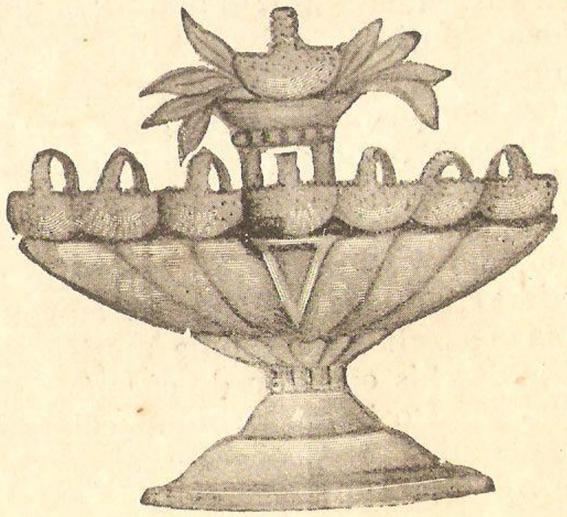


Fig. 170.

Batem 8 gălbenuşuri de ou, într'o tingire de dulceaţă, cu sârma de spumă, punând peste aceasta şi frişca cu zahăr; ţinându-le la foc şi bătându-le până se îngroaşe, dar să nu fearbă; după aceea mai adăugăm 30 gr. gelatină dizolvată şi strecurată, mestecând neîntrerupt până se răceşte.

Cu această compoziţie umplem coşuleţe făcute din coji de portocale, pe cari le-am svântat mai întâiu bine cu un şervet; peste compoziţie punem spuma bine bă-

tută din un $^1/_4$ kgr. frişcă, decorând fiecare coşuleţ cu vişine sau cu coacăze scoase din dulceaţă şi câte o frunză din dulceaţa de pepene verde, apoi puse la ghiaţă. Când vrem să le servim, punem coşuleţele pe o farfurie mare de sticlă şi le decorăm cu diferite flori.

Această cremă este de ajuns pentru 10 coşuleţe.

986. Gelatină de lămâie.

Frecăm 160 gr. zahăr, pe coajă de lămâie şi-l pisăm, apoi pus într'o oală cu 8 gălbenuşuri de ou şi cu zeama din 2 lămâi mari, precum şi 4 linguri vin alb; toate acestea le batem cu sârma de spumă, ţinute pe foc, până se îngroaşe. După ce s'a răcit, mai adăugăm şi spuma bine bătută din 8 albuşuri, uşor mestecate. Punem această compoziţie pe o farfurie mare de sticlă, în formă de movilă şi dată la ghiaţă.

Când vrem să o servim, împlântăm în cremă, de jur-împrejur, pleziruri.

987. Gelatină de mere imitate.

Ferbem în o $^1/_2$ kgr. frişcă 300 gr. migdale curăţite şi tăiate mărunt şi 150 gr. zahăr pisat cu vanilie; după aceea le dăm prin sita de păr, adăugându-le 30 gr. gelatină dizolvată, strecurată şi mestecate până aproape se răcesc.

Punem această compoziţie în păhare mici şi rotunde, apoi la ghiaţă; când vrem să le servim, le răsturnăm pe o farfurie de sticlă şi le colorăm puţin cu sirop de cârmâz sau cu coşnil, dizolvat în rom, ori cognac; iar în vârful fiecărui măr imitat, împlântăm câte un fir de cuişoare.

988. Spumă de fragi.

Batem, bine, spuma din o ½ kgr. frişcă, îi adăugăm 16—18 linguri fragi, date prin sită şi 4 linguri zahăr pisat, mestecându-le bine, puse pe o farfurie mare de sticlă, în formă de movilă, împlântând ici-colo bizele albe de spumă (vezi bezele albe) şi de jur-împrejur garnisite cu fragi.

989. Spumă de smeură.

Batem spuma, bine, din o $^1/_2$ kgr. frişcă, îi adăugăm $1^1/_2$ kgr. smeură dată prin sită, deasă, 10 linguri zahăr pisat cu vanilie, 40 gr. gelatină dizolvată şi strecurată şi toate le mestecăm bine.

Ungem forma cu unt-de-lemn fin, punem compositia în ea apoi la ghiaţă.

990. Spumă de ciocolată.

Batem, bine, spuma din o $^1/_2$ kgr. frişcă, în care punem 6 linguri zahăr pisat cu vanilie, 4 batoane ciocolată rasă, dizolvată în 4—5 linguri apă clocotindă, 300 gr. gelatină dizolvată şi strecurată; toate acestea bine mestecate.

Ungem forma cu unt-de-lemn fin, punem compositia în ea apoi la ghiaţă.

991. Spumă de caise.

Mestecăm 6 linguri marmeladă de caise, într'un castron cu 5 linguri zahăr pisat, până se fac ca spuma, mai adăugând spuma bine bătută din o jumătate kgr. frişcă, precum şi 40 gr. gelatină dizolvată în apă caldă şi strecurată, uşor mestecate, apoi puse într'o formă, unsă cu unt-de-lemn fin şi dată la ghiaţă.

992. Spumă de mere.

Batem, spuma, din 4 albuşuri de ou, adăugându-i 4 linguri zahăr pisat cu vanilie, precum şi miezul dat prin sită dela 26 mere coapte; toate uşor mestecate.

Punem această compositie în mai multe pahare şi date la ghiaţă, apoi servite cu pleziruri, sau cu prico- migdale.

993. Punş de spumă.

Batem, spuma bine, din o $^1/_2$ kgr. frişcă; frecăm o bucată zahăr pe coaja a două portocale şi a două lămâi; stoarcem peste ele şi zeama acestora, mai adău-

gând şi 40 gr. gelatină dizolvată în apă caldă şi strecurată, precum şi spuma bine bătută de frişcă şi un sfert kgr. zahăr pisat; toate mestecate, mai adăugând şi 2—3 linguri rom bun.

Jumătate din compositia aceasta, o colorăm roşu-deschis, cu sirop de cârmâz, sau cu coşnil dizolvat în rom, ori cognac şi o punem în forma unsă cu unt-de-lemn fin, dat la ghiaţă să se întărească şi după ce s'a întărit punem şi cealaltă jumătate a compositiei, apoi dată la ghiaţă.

994. Spumă de frişcă cu castane.

Ferbem 60—80 castane crestate, într'o oală curată cu apă, acoperită cu capac. După ce au fert, le scoatem din apă şi le curăţim de coajă, şi le ferbem din nou într'un sirop dintr'un sfert kgr. zahăr şi o $^1/_2$ kgr. apă, până scade toată apa, le lăsăm să se răcească şi apoi le dăm prin sită, direct pe o farfurie mare, rotundă, cu care le şi servim.

De observat este că castanele odată date prin sită să le lăsăm aşa cum cad pe farfurie, fără a le mai potrivi.

Batem bine spuma dintr'un kgr. frişcă, căreia îi mai adăugăm zahăr pisat cu vanilie după plac, pusă peste castane şi servite.

995. Lapte elveţian.

Ferbem 1 kgr. frişcă; batem într'o oală 10 gălbenuşuri de ou, cu 8 linguri zahăr pisat cu vanilie, punând cu mâna stângă peste gălbenuşuri tot câte puţină frişcă fiartă şi cu mâna dreaptă mestecând continu; strecurăm această compositie, prin o sită, într'o oală, pe care o ţinem la foc mestecând continu, până se îngroaşă, dar să nu fearbă.

Această compositie o punem pe un castron rotund şi adânc, dându-o la ghiaţă sau la un loc rece.

Acest lapte poate fi preparat cu o zi înainte de a fi servit, când îl decorăm cu spumă bine bătută din un $^1/_4$ kgr. frişcă, în care am pus 5 linguri zahăr pisat cu vanilie şi ciocolată rasă, apoi servit.

996. Lapte de fragi.

Batem spuma bine din 1 kgr. frişcă, apoi îi adăugăm 200 gr. zahăr pisat, 20 gr. gelatină dizolvată şi strecurată, precum şi 20 linguri fragi toate date prin sită; toate bine mestecate şi puse într'o formă, unsă cu

Fig. 171.

untdelemn, şi dată la ghiaţă şi când îl servim, împlântăm, în acest lapte, de jur-împrejur, pleziruri.

997. Lapte de pasăre.

Batem spuma bine din 10 albuşuri de ou; punem într'o cratiţă mai largă 1 kgr. lapte dulce cu 5—6 bucăţi zahăr şi o jumătate baton vanilie, să fearbă; când laptele ferbe, tăiem cu lingura cu găurele (vezi fig. 88), din spuma bătută şi o punem în lapte să fearbă ca 2 minute pe o parte, apoi întoarsă să fearbă tot atâta timp şi pe cealaltă parte, după aceea scoasă pe o farfurie mare.

Mestecăm într'o oală, tot numai într'o parte, 10 gălbenuşuri de ou, cu 4 linguri zahăr cu vanilie pisat, timp de un sfert de ceas; după aceea punem peste ele din laptele ferbinte, în care a fert spuma, ca o $^1/_2$ kgr., tot câte puţin pus, cu mâna stângă, în acelaş timp mestecând neîntrerupt cu mâna dreaptă, ţinând oala pe un foc mare, până ce compoziţia începe a ferbe şi a se îngroşă; apoi luată dela foc şi din nou mestecate până se răceşte; după ce s'a răcit, punem compoziţia din oală într'o farfurie de sticlă mare şi adâncă, iar de jur-împrejur, garnisim cu spuma feartă, pe care punem câte o vişină, sau smeură din dulceaţă şi servită rece.

GELATINE DE POAME

998. Gelatină de smeură.

Punem într'o tingire 250 gr. zahăr, 2 pahare apă, lăsând să fearbă până se leagă zahărul bine, apoi luat de pe foc şi stoarcem peste el zeama din 3 lămâi, mai punând şi 60 gr. gelatină dizolvată, lăsându-le să mai dea odată în clocot apoi strecurate printr'un şervet, în-

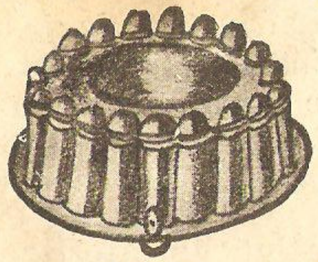


Fig. 172.

tr'un castron, lăsând să se răcească puţin; după aceea mai adăugăm 1 ½ pahar zeamă de smeură presată, limpezită şi bine mestecate; punem compoziţia într'o formă unsă cu unt-de-lemn fin, apoi la ghiaţă (vezi la observaţiuni).

999. Gelatină de vişine.

Punem într'o tingire 420 gr. zahăr, un pahar apă şi ferte până ce zahărul se limpezeşte bine, apoi luat de pe foc, şi adăugat 60 gr. gelatină dizolvată şi strecurată; după aceea toată compoziţia strecurată într'o oală, printr'un şervet, adăugându-i $1^1/_2$ pahar zeamă de vişine şi zeama din $1^1/_2$ lămâie; punem compoziţia într'o formă de gelatină unsă cu unt-de-lemn fin şi dat la ghiaţă (vezi observaţiuni).

1000. Gelatină de gutui.

Ferbem într'o tingire 400 gr. zahăr cu o ½ kgr. apa până se leagă, când mai adăugăm 50 gr. gelatină dizolvată; toată compoziţia o strecurăm printr'un şervet, mai adăugându-i zeama din 1 ½ lămâie şi o ½ kgr. zeamă, arsă, de gutui ferte.

Punem compositia într'o formă unsă cu unt-de-lemn fin şi la ghiaţă, urmând după cum ştim din cele amintite mai sus (la observaţiuni).

1001. Gelatină de vanilie.

Ferbem 420 gr. zahăr în un ¼ kgr. apă, până se leagă bine; apoi adăugăm o ½ kgr. vin alb şi le lăsăm să fearbă puţin; după aceea luate de pe foc şi mestecate până s'au răcit, mai adăugându-le ¼ kgr. liquer de vanilie şi 30 gr. gelatină dizolvată; toate mestecate odată bine apoi puse într'o formă de gelatină, unsă cu unt-de-lemn fin şi puse pe ghiaţă să stea 2—3 ceasuri, urmând după cum am amintit mai sus (observaţiuni).

1002. Gelatină de diferite poame.

Punem într'o tingire de dulceaţă, 580 gr. zahăr, 1 ½ pahar apă, să fearbă până se leagă zahărul bine, apoi luat dela foc să se răcească puţin şi strecurat printr'un şervet; după aceea mai adăugăm 50 gr. gelatină dizolvată, 3 linguri rom, 5 linguri manaschin, 5 linguri liquer de vanilie, precum şi zeama din 1 ½ lămâie; toate acestea bine mestecate.

Aşezăm forma de gelatină, unsă cu unt-de-lemn fin, pe ghiaţă, punem din compositie atâta cât să acopere fundul formei iar restul ţinut pe maşină şi după ce s'a întărit punem, vara un strat de diferite poame ferte şi tăiate mărunt, iar iarna, poame din compot bine scurse, peste stratul de poame punem iar un strat de gelatină, etc., urmând astfel până terminăm toată gelatina, apoi urmăm cum s'a arătat mai sus (observaţiuni).

1003. Gelatină de fragi.

Aceasta se prepară tocmai ca gelatina din diferite poame, numai că acesteia îi dăm o coloare roşie deschisă cu sirop de cârmâz, sau cu coşnil dizolvat în rom, ori în cognac, şi în locul diferitelor poame, punem aici numai fragi.

1004. Gelatină de lămâie, cu poame.

Punem într'o tingire de dulceaţă 420 gr. zahăr, frecat pe coaja a 6 lămâi, zeama stoarsă din 10 lămâi şi 3 pahare apă, lăsându-le să fearbă puţin; dizolvăm 40 gr. gelatină şi o strecurăm printr'un şervet, într'un castron de mai multe ori, până devine limpede, apoi pusă în compositia de sus.

Punem o parte a compositiei de sus, într'o formă de gelatină, unsă cu unt-de-lemn fin, şi după ce s'a întărit, presărăm un strat de poame, precum: pastă de gutui, lisă de chitră, fisticuri, castane, nuci zaharisite, poame din compot, sau poame din dulceaţă, vişine, prune, caise, etc., peste acest strat de poame, punem iar un strat de gelatină, urmând astfel până punem toată gelatina şi punem forma de ghiaţă.

1005. Gelatină de cireşe.

Punem într'o tingire de dulceaţă 420 gr. zahăr, 250 gr. apă, să fearbă până ce zahărul se limpezeşte bine; apoi luat de pe foc şi adăugat 2 linguri rom, zeama din 3 lămâi, precum şi 40 gr. gelatină dizolvată şi strecurată printr'un şervet, apoi toată compositia din nou strecurată printr'un şervet.

Punem o parte din compositie, într'o formă de gelatină unsă cu unt-de-lemn fin, lăsându-o să se întărească, iar peste ea, punem un strat gros de cireşe din compot, bine scurse; peste cireşe punem şi cealaltă parte a compositiei, aşteptând să se întărească şi aceasta, apoi din nou punem un strat de cireşe, etc., urmând astfel ca stratul de sus să fie din gelatină; după aceea punem forma la ghiaţă şi urmăm ca cu celelalte gelatine (vezi observaţiuni).

1006. Gelatină de portocale, tricoloră.

Luăm 10—12 portocale, le tăem partea de sus în formă de capac, le scobim, curăţindu-le de tot miezul cu o linguriţă, dar fără a le strică; după aceea le punem să stea în apă rece până cere trebuinţa.

Din miezul scobit facem o gelatină roşie, adăugând o jumătate kgr. vin alb, 180 gr. zahăr, o bucată mică scorţişoară, 6 cuişoare şi coaja rasă dela o lămâie; toate acestea lăsate să fearbă bine; apoi mai adăugăm o linguriţă sirop de cârmâz sau coşnil, dizolvat în rom, ori în cognac şi 4 linguri gelatină dizolvată; toate bine mestecate. Strecurăm compositia prin sită şi răcită; din această compositie punem în fiecare portocală, după ce mai înainte le-am svântat bine intern şi extern cu un şervet curat, umplându-le cam a treia parte din cuprinsul lor, după aceea le punem la ghiaţă ca gelatina să se întărească.

Până atunci facem o gelatină albă în modul următor: Ferbem 120 gr. migdale curăţite şi bine pisate, în 400 gr. frişcă şi 120 gr. zahăr cu vanilie pisat; după ce acestea au fert, le mai adăugăm 2 linguri gelatină dizolvată, apoi toate strecurate prin sită şi lăsate să se răcească. Din această gelatină, punem peste gelatina cea roşie, din portocalele scobite, cam tot atâta cantitate, adică $^1/_3$ din cuprinsul portocalei şi date la ghiaţă.

Pe urmă, facem o a treia gelatină, adică cea galbenă, astfel: Ferbem 2 linguriţe flori de portocale sau de lămâie uscate, în 400 gr. apă clocotindă, apoi lăsată să stea ca 5 minute; după aceea strecurată peste o bucată zahăr (200 gr.), pe care l'am frecat pe coajă de portocală, mai adăugându-i şi zeama dela 2 portocale, 2 linguri rom bun, precum şi 2 linguri gelatină dizolvată şi strecurată, apoi toată compositia lăsată să se răcească. Cu această gelatină umplem portocalele şi date iar la ghiaţă să se întărească şi acest strat de gelatină.

Inainte de a servi, tăem fiecare portocală în două, aranjând bucăţile pe o farfurie mare de sticlă, în formă de coroană şi garnisite cu frunze verzi de portocale şi lămâi, etc.

1007. **Mere în gelatină.**

Punem într'o tingire de dulceaţă, un $^1/_4$ kgr. zahăr, un $^1/_4$ kgr. vin alb. un $^1/_4$ kgr. apă, zeama din 2 lămâi şi din 2 portocale, o bucată mică scorţişoară, 5—6 fire

cuişoare, puţină coajă rasă de lămâie şi de portocală; le punem toate să fearbă; în această compositie punem şi 7—8 mere curăţite şi scobite de sâmburi să fearbă; după ce merele sunt ferte le scoatem pe o farfurie mare şi adâncă, le umplem cu dulceaţă de coacăze, dar fără a le strica. In compositia unde au fert merele, punem şi cojile de mere, să fearbă, apoi luate de pe foc, adăugându-le 30 gr. gelatină dizolvată şi toată compositia strecurată printr'un şervet, peste merele din farfurie; apoi puse la ghiaţă, până se formează gelatina, şi servite.

1008. **Gelatină de portocale.**

Ferbem $^3/_4$ kgr. zahăr cu 2 pahare apă, o $^1/_2$ din tr'un măr şi puţină coajă de portocală, până rămâne o $^1/_2$ kgr., apoi luate de pe foc; frecăm o bucată zahăr pe coaja unei portocale, stoarcem peste acest zahăr zeama din 2 portocale şi din o lămâie; după ce zahărul s'a dizolvat, mai adăugăm şi 20 gr. gelatină dizolvată; pe urmă mai adăugăm o jumătate pahar vin alb; toată compositia strecurată printr'un şervet, după ce le-am mestecat bine, punem compositia într'o formă de gelatină, unsă cu untdelemn fin şi pusă la ghiaţă să stea 2—3 ceasuri şi răsturnată şi servită, după cum am amintit (vezi la observaţiuni).

1009. **Gelatină de lămâie.**

Muiem 600 gr. zahăr în apă, şi fert până se leagă bine. Frecăm o bucată de zahăr pe 4 coji de lămâie, după ce s'a dizolvat zahărul, îl punem în zahărul legat, precum şi 400 gr. vin alb, lăsându-le să se înferbânte, dar să nu fearbă, apoi luate de pe foc. Dizolvăm 30 gr. gelatină şi o mestecăm în compositia de sus, şi după ce compositia s'a potolit, o strecurăm, printr'un şervet, într'o formă, să se întărească, apoi răsturnată pe o farfurie de sticlă.

1010. **Gelatină de vin.**

Ferbem 500 gr. zahăr în o $^1/_2$ kgr. apă, până se leagă bine; apoi îi adăugăm zeama dintr'o lămâie şi

din două portocale, o bucată scorţişoară, 6 fire cuişoare, o bucată zahăr, frecată pe coaja unei lămâi şi unei portocale, 1 kgr. vin alb; toate acestea lăsate să fearbă bine, apoi strecurate, printr'un şervet, într'un castron, mai adăugând şi 50 gr. gelatină dizolvată, strecurată.

Ungem o formă de gelatină cu unt-de-lemn fin, punem compositia strecurată în ea şi dată la ghiaţă, să stea 2—3 ceasuri; apoi răsturnând gelatina pe o farfurie de sticlă, servită cu pişcoturi.

1011. Gelatină de ciocolată.

Ferbem un kgr. frişcă (ca 10 minute) într'o oală curată, 5 batoane ciocolată rasă, 3 linguri zahăr pisat cu vanilie şi lăsate să se răcească; după aceea adăugăm compositiei 30 gr. gelatină dizolvată şi strecurată prin sită; apoi toată compositia strecurată din nou, printr'un şervet, într'o formă de gelatină, unsă cu un-de-lemn şi pusă la ghiaţă, să stea 2—3 ceasuri, apoi răsturnată şi servită.

INGHEŢATE

1012. Ingheţată de vanilie.

Punem într'o tingire, de spumă, 20 gălbenuşuri de ou, o ½ kgr. zahăr cu vanilie pisat şi le mestecăm tot într'o parte, o jumătate de ceas; apoi îi adăugăm 1 ½ frişcă sau lapte, punând tingirea pe foc şi mestecându-le neîntrerupt, tot numai într'o parte, până ce compositia se înferbântă bine, dar să nu fearbă; după aceea o luăm de pe foc şi lăsată să se răcească; după ce s'a răcit, o strecurăm, prin o sită deasă de păr, şi o punem în cutia de ghiaţă, anume pentru prepararea înghetatei (fig. 168) urmând după cum ne arată capitolul general „despre înghetate".

1013. Ingheţată de ciocolată cu ouă.

Punem, într'o oală curată, 300 gr. ciocolată rasă, cu 4 linguri apă şi le mestecăm într'o parte, timp de 15

minute; apoi îi mai adăugăm 16 gălbenuşuri de ou, 200 gr. zahăr pisat cu vanilie şi 1 ¼ kgr. frişcă; după aceia punem oala pe foc, mestecând tot într'o parte, până se înferbântă compositia, dar să nu fearbă, apoi răcită, strecurată prin sită de păr, deasă şi pusă în cutia de ghiaţă, urmând ca şi cu înghetata de vanilie.

1014. Ingheţată de ciocolată, fără ouă.

Ferbem într'o oală ¾ kgr. frişcă, cu trei batoane ciocolată rasă, 200 gr. zahăr pisat cu vanilie, mestecând până ce compositia a devenit fină, apoi lăsată să se răcească şi pusă în cutia de ghiaţă, urmând ca cu cele amintite mai sus.

1015. Ingheţată de cafea.

Punem în tingirea de spumă un kgr. şi jumătate frişcă, 750 gr. zahăr pisat cu vanilie, apoi date la ghiaţă şi acì le batem cu sârma de spumă, până se fac ca spuma; apoi adăugăm 8 linguri esenţă de cafea feartă, uşor mestecate; toată compositia o punem într'o formă de înghetată, sau în cutia din aparatul de înghetată, urmând ca şi celelalte înghetate.

1016. Ingheţată de punş.

Frecăm o jumătate kgr. zahăr, pe coaja unei portocale şi pe a unei lămâi, şi fert într'un pahar de apă, până se îngroaşă; după ce s'a răcit, îi adăugăm un pahar ceai rusesc, strecurat, zeama din 4 portocale şi 2 lămâi; strecurăm toată compositia şi lăsată să se răcească bine; după aceea pusă în cutia de înghetată. Când este pe jumătate înghetată, îi adăugăm 4 linguri rom fin şi urmăm mai departe ca cu celelalte înghetate (vezi observaţiuni).

1017. Ingheţată de migdale.

Prăjim rumen deschis 250 gr. migdale curăţite şi 120 gr. zahăr pisat; după ce s'au răcit, le pisăm bine şi puse în 1 kgr. frişcă, să stea ca un ceas, apoi mai adăugăm

100 gr. zahăr pisat şi 8 gălbenuşuri de ou, bătându-le toate cu sârma de spumă ca pe o cremă, apoi răcită, strecurată şi pusă în cutia de ghiaţă.

1018. Ingheţată de portocale.

Ferbem 600 gr. zahăr cu un păhar apă, până se îngroaşe; îi mai adăugăm coaja cea mai deasupra şi rasă dela 3 portocale, zeama acestora, precum şi zeama din 6 lămâi, după aceea toată compoziţia o strecurăm printr'un şervet curat, răcită şi pusă în cutia de ghiaţă.

1019. Ingheţată de lămâie.

Ferbem într'o tingire de spumă 600 gr. zahăr, cu 2 pahare apă, până se leagă zahărul.

Frecăm 4 bucăţi zahăr pe coaja a 4 lămâi şi puse într'o ceaşcă, storcând şi zeama celor 4 lămâi şi a 4 portocale; după aceea le mestecăm cu zahărul legat, strecurând toată compoziţia printr'un şervet şi pusă în cutia de îngheţată.

1020. Ingheţată de vişine.

Ferbem 600 gr. zahăr într'un păhar apă, până se leagă, apoi îi adăugăm $1^1/_2$ kgr. zeama de vişine, precum şi sâmburii acestora, zdrobiţi şi ferţi; după aceea toată compoziţia strecurată prin sită de păr, mai adăugându-i zeama din 3 lămâi, strecurată, apoi bine mestecată, răcită şi pusă în cutia de îngheţată.

1021. Ingheţată de fragi.

Ferbem în tingirea de spumă 500 gr. zahăr cu 2 pahare apă, până se leagă bine; apoi adăugăm 600 gr. zeamă de fragi, precum şi zeama din o lămâie, mestecându-le până se răcesc; apoi strecurate printr'un şervet şi puse în cutia de îngheţată.

1022. Ingheţată de smeură.

Se face tocmai ca şi îngheţata de fragi, punând în loc de zeamă de fragi, zeamă de smeură.

1023. Ingheţată de coacăze.

Se prepară ca şi îngheţata de fragi, punând în loc de zeamă de fragi, zeamă de coacăze.

1024. Ingheţată din sirop de smeură.

La un sfert kgr. sirop de smeură, punem trei sferturi kgr. apă, precum şi zeama din 3 lămâi, 4—5 linguri zahăr pisat, toate bine mestecate şi strecurate printr'un şervet, apoi puse în cutia de îngheţată.

1025. Ingheţată din sirop de fragi.

La un sfert kgr. sirop de fragi, punem un sfert kgr. apă, zeama din o lămâie şi jumătate, toate bine mestecate, strecurate prin şervet şi puse în cutia de îngheţată.

1026. Ingheţată din sirop de coacăze.

Se prepară ca şi îngheţata din sirop de smeură.

1027. Ingheţată de caise.

Dăm, prin sită, atâtea caise coapte ca să căpătăm 600 gr., adăugăm tot atâta apă şi 600 gr. zahăr pisat; le mestecăm pe foc până se înferbântă, apoi strecurate prin sită deasă de păr şi după ce s'au răcit de tot, puse în cutia de îngheţată.

1028. Ingheţată de mere.

Curăţim atâtea mere creţeşti şi le radem pe răzătoare, apoi date prin sită de păr, ca să căpătăm 600 gr. în care punem 300 gr. zahăr, frecat pe coajă de lămâie; mai adăugând zeama din 4 lămâi, şi le mestecăm bine, apoi puse în cutia de îngheţată.

1029. Ingheţată de şatou.

Facem un şatou de vin din o jumătate kgr. vin alb bun, 14 gălbenuşuri de ou şi 250 gr. zahăr pisat, fre-

cat pe coajă de lămâie şi bine mestecate, pe foc, până se îngroaşe, apoi răcit de tot şi pus în cutia de îngheţată.

1030. **Ingheţată de pleziruri.**

Facem pleziruri ceva mai mari, ca de regulă, pe cari le umplem cu maşina de presat (fig. 51) cu o îngheţată după plac, apoi aşezate în cutia de îngheţată, căptuşită cu o hârtie albă, ca astfel mai uşor să putem scoate plezirurile afară; aici lăsăm plezirurile umplute până ce îngheţata s'a întărit bine. Când vrem să le servim bine le scoatem cu hârtie cu tot, le aşezăm pe o farfurie mare, acoperite cu o hârtie cu dantelă şi servite îndată.

1031. **Café glacé.**

Prăjim un sfert kgr. cafea fină, o măcinăm şi o fierbem ca să căpătăm o jumătate kgr. de cafea limpede, pe care o îndulcim după plăcere; o punem într'o sticlă îngropată în ghiaţă. Batem spuma bine dintr'un kgr. şi jumătate frişcă, într'un vas ţinut în ghiaţă, căreia îi adăugăm 200 gr. zahăr pisat şi le mestecăm bine. Inainte de a servì mestecăm spuma cu cafeaua, servind în pahare sau în ceşti pe care le-am ţinut mai dinainte pe ghiaţă; apoi servim cu pleziruri sau pişcote.

CAPITOLUL XVIII

BĂUTURI

1032. **Limonată.**

Stoarcem într'un pahar cu apă, zeama dintr'o lămâie, adăugându-i şi 2—3 linguriţe zahăr pisat, frecat pe coajă de lămâie mestecând bine până se dizolvă zahărul, apoi servită.

Limonata caldă se pregăteşte tot aşa, numai că zahărul îl dizolvăm mai întâi, în apă caldă şi după aceea stoarcem zeama de lămâie, lăsând puţin să fearbă; înainte de a o servì, luăm spuma ce se formează la suprafaţa ei.

1033. **Lapte de migdale.**

Opărim şi curăţim de coajă o mână de migdale dulci, le pisăm mărunt, punând peste ele un pahar de apă rece; după aceea strecurate şi bine stoarse printr'un şervet într'o cană.

Migdalele stoarse, le pisăm din nou şi iar mai punem peste ele un pahar de apă şi din nou strecurate şi bine prin acel şervet; pe urmă mai pisăm odată migdalele şi mai punem peste ele un pahar de apă, strecurând şi storcându-le bine.

Toate 3 păhărele de lapte de migdale, le punem într'o sticlă, din care când vrem să bem, mai adăugăm totdeauna câte puţin zahăr pisat.

1034. **Punş.**

Frecăm o jumătate kgr. zahăr, pe coaja unei lămâi şi a unei portocale, apoi îl punem într'o oală, storcând

peste el zeama a două lămâi şi a patru portocale şi un pahar rom; acoperim oala şi pusă pe marginea maşinei să stea.

Până atunci ferbem un ceai rusesc (în 1 ½ kgr. apă) îl strecurăm peste compoziţia din oală, mestecându-le odată, apoi îndată servit cu rom şi zahăr.

1035. **Punş românesc.**

Punem într'un castron 8 gălbenuşuri de ou şi un sfert kgr. zahăr pisat şi cernut, mestecându-le tot numai într'o parte, timp de un ceas şi până se îngroaşă; batem spuma tare, dintr'un kgr. frişcă şi o adăugăm în compoziţia sus amintită, mestecându-le încet, apoi mai adăugăm ca o ceaşcă mică de Arac bun şi din nou le mestecăm bine, pe urmă punem compoziţia în pahare, lăsându-le să stea câteva ceasuri în ghiaţă sdrobită. Înainte de a servì, ştergem paharele bine pe dinafară, le punem pe o tavă şi servite cu pleziruri sau cu pişcote.

1036. **Punş de vin.**

Punem 2 kgr. vin bun într'o oală, cu o jumătate kgr. zahăr, frecat pe coajă de lămâie şi acoperind oala, o punem la un foc mai mic, până se dizolvă zahărul, dar să nu fearbă; după aceea mai adăugăm 250 gr. rom bun, pus peste o bucată de zahăr şi bine mestecate şi servit în cești cu zahăr separat.

Dacă avem, putem pune 2 părţi vin vechi bun şi o parte vin Chery, atunci punşul va fi şi mai plăcut.

1037. **Punş de lapte.**

Punem, într'o oală, o jumătate kgr. zahăr pisat, pe care l'am frecat pe coajă de lămâie, peste care punem şi o sticlă vin alb bun şi 300 gr. frişcă, un pahar Arac şi le batem cu sârma de spumă până ce spuma se întăreşte; această spumă o luăm cu o lingură şi pusă în alt vas, din nou o batem cu sârma de spumă, urmând astfel până ce din toată compoziţia am făcut numai spumă.

Ferbem o jumătate kgr. iapte dulce şi o mână mig-

dale curăţite şi pisate, 2 linguri zahăr pisat cu vanilie; după ce au fert, strecurăm laptele prin sită umplând cu el fiecare pahar ca ⅓ parte, apoi umplem paharele cu spuma ce am făcut-o din compoziţia sus amintită şi servit

1038. **Punş rece.**

Ferbem 600 gr. zahăr în ¾ kgr. apă, până rămâne numai un ¼ kgr., apoi luat de pe foc, stoarcem în el zeama din 6 lămâi şi 3 portocale şi bătute până se face ca spuma, mai adăugând spuma bine bătută din 300 gr. frişcă precum şi 5 linguri rom bun, toate uşor mestecate; după aceea umplem cu această compoziţie paharele de punş şi servit.

1039. **Punş rece de vin.**

Muiem 600 gr. zahăr, frecat pe coajă de lămâie, într'un pahar apă cu o bucată vanilie, lăsându-l peste noapte să se dizolve; a doua zi îi adăugăm zeama din 2 lămâi, 1 ½ kgr. vin bun, alb, şi puţin rom după plac; toate acestea bine mestecate şi puse într'o sticlă, bine astupată şi sigilată, la pivniţă, până la trebuinţă.

1040. **Prepararea cafelei negre.**

Dacă vrem să avem o cafea bună şi aromatică, cumpărăm 2 părţi cafea Martinica (Cuba), a parte cafea Rolo, o parte cafea Moka şi o parte cafea Java, le prăjim fiecare separat, dar nu prea tare şi apoi toate acestea le mestecăm bine, şi puse într'o cutie, bine astupată, sau închisă.

Prăjitul cafelei să se facă la început încet, apoi din ce merge, tot mai iute, la o dogoreală mare de jar şi nu la flacări căci în cazul din urmă se poate afumà, mestecându-o continuu. Când cafeaua începe a pocni şi vedem că devine lucioasă, atunci fiind deajuns prăjită, o deşertăm într'o farfurie mare şi cu o altă farfurie o acoperim, scuturându-o de 2—3 ori bine, apoi acoperită, lăsată să se răcească şi pusă într'o cutie de tinichea bine închisă.

Cafeaua să o măcinăm numai atunci când avem trebuinţă.

Pentru cafea cu lapte, cafeaua o prăjim ceva mai închis, dar să nu o ardem, iar pentru cafea turcească, ceva mai deschis.

Vasele în care ferbem cafeaua, atât nemţească (pentru lapte) cât şi cea turcească, să fie cât se poate de curate şi întrebuinţate numai pentru fertul cafelei. Maşina de cafea (fig. 54) în care se scurge cafeaua, feartă, să fie de porţelan, căci aceasta îi păstrează mai bine, atât aroma cât şi coloarea ei.

Cantitatea cafelei, pentru 6 persoane, este de 3 linguri cafea măcinată şi 2 linguri Frank-Kafé sdrobită, bine mestecate şi puse în maşina de cafea unde o apăsăm puţin, apoi punem peste ea un sfert kgr. apă clocotindă, nu deodată, ci în 2—3 rânduri, acoperind maşina şi lăsată să se scurgă pe marginea maşinei.

Vrem să păstrăm cafeaua feartă, atunci o punem într'o sticlă foarte curată şi bine astupată.

Cafeaua şvarţ tot aşa o preparăm numai că cafeaua Frank aici nu o punem şi apă punem mai multă.

Cafeaua turcească o măcinăm, cu maşina (fig. 56) de măcinat foarte mărunt şi numai atunci când cere trebuinţa. Cantitatea cafelei pentru 6 persoane este: 6 cești mici de apă, puse într'un ibric, cu 8 bucăţi zahăr şi când apa ferbe, punem 4 linguriţe cafea măcinată, mestecând odată bine, apoi luăm spuma dela suprafaţă (caimacul) şi o împărţim prin cești, iar cafeaua o mai lăsăm să dea de 2—3 ori în clocote şi pusă prin cești şi servită.

Cafeaua prăjită şi neprăjită, fiind foarte delicată, trebue păstrată la un loc curat, svântat şi fără nici un miros, precum nici în apropierea altor lucruri sau mâncări cu mirosuri tari, căci atunci cafeaua capătă mirosurile acelora; tot aşa să avem grijă şi când ferbem cafeaua, pe maşină, să nu fie ceapă, usturoi, varză, etc., căci capătă mirosul acelora. Maşina de cafea să fie spălată separat şi totdeauna opărită cu apă ferbinte, bine ştearsă, şi păstrată la un loc curat.

Vrem să ştim dacă cafeaua cumpărată este bună şi

nu este falşă, o spălăm puţin, în apă caldă, când dacă apa rămâne curată, atunci cafeaua este veritabilă, iar dacă apa capătă coloare verde, atunci cafeaua este colorată (vopsită), şi nu este bună.

1041. Cafea cu lapte rece.

Cafeaua feartă, o punem cu sticlă cu tot, să stea pe ghiaţă, cel puţin un ceas; tot asemenea şi frişca. Inainte de a o servi, batem bine spuma de frişcă, umplem păharele pe jumătate cu cafea, iar peste ea punem spuma, în formă de movilă. Inainte de a pune spuma în pahare, o mestecăm cu puţin zahăr cu vanilie pisat.

Această cafea, o servim separat, cu zahăr pisat şi cu cozonaci, sau cu prico-migdale.

1042. Chocolată.

Radem 6 batoane ciocolată şi o ferbem în $1^1/_2$ kgr. lapte dulce, dar puţin timp, bătându-o în timpul ferberei, cu sârma de spumă, până se face ca spuma, apoi umplem ceştile, iar deasupra mai punem spuma bine bătută, din frişca în care am mestecat şi puţin zahăr, servind la masă şi chiseaua cu zahăr pisat.

1043. Ceai.

Punem în cana de ceai, încălzită, 2 linguriţe ceai închis în globul sitiţei (vezi fig. 44) cât ne trebue pentru persoane şi punem peste ceai numai a treia parte din apă, acoperind cana să stea ca 2 minute; apoi mai punem ca o parte de apă şi iar pausăm ca 2 minute; pe urmă mai punem şi restul apei strecurată prin sitiţă şi odată servit. De câte ori punem apă peste ceai, de atâtea ori apa trebue să fearbă.

Ceaiul îl servim cu rom şi zahăr, separat pus pe masă, precum şi cu spuma bine bătută de frişcă.

1044. Ceai imperial.

Mestecăm într'o oală, tot într'o parte, 6 gălbenuşuri de ou, cu 18 linguriţe zahăr pisat cu vanilie, până de-

vin ca spuma, le mai adăugăm o ½ kgr. frişcă feartă, tot câte puţină pusă, mestecându-le continu pe foc, până încep a fierbe, apoi luate dela foc şi adăugat ca 2 linguri liquer de vanilie mestecat, pus în păhare şi îndată servit.

1045. Ceai contra tusei.

Ferbem o mână tărâţe de grâu în o $^1/_2$ kgr. apă, sau, ferbem 2—3 mâini porumb, 2—3 ceasuri, adăugând apă cât să ne rămână o jumătate kgr. zeamă; după aceea strecurăm zeama printr'un şervet, într'o oală, să stea ferbinte.

Mestecăm într'o ulcică 2 gălbenuşuri de ou cu 2 linguri zahăr de candel pisat, până devin ca spuma; peste acestea punem tot câte puţină zeamă clocotindă de tărâţe sau de porumb şi mestecând continu, băut cald.

1046. Liquer contra durerilor de stomac.

Punem într'o sticlă coajă de portocale, coajă de China, pelin, Centuarea minor (burueană de friguri), din fiecare câte 10—15 gr., un sfert kgr. vin Wermut şi 1 kgr. vin roşu şi lăsate să stea 7 zile.

Din acest liquer care este foarte amar, să se ia dimineaţa şi seara înainte de mâncare câte un păhărut.

1047. Liquer de portocale.

Radem pe răzătoare coaja cea mai deasupra dela 5—6 portocale şi o punem într'un borcan de sticlă, umplându-l cu spirt bun şi curat, apoi legat cu hârtie de pergament şi lăsat să stea 2 săptămâni la soare. Aceasta este aşa numita esenţă de portocale. Facem un sirop din o $^1/_2$ kgr. zahăr şi 1 kgr. apă; când siropul e gata, punem şi o $^1/_2$ din esenţa de portocale, lăsând să se răcească, apoi punem o $^1/_2$ kgr. spirt bun şi veritabil, adăugând şi cealaltă jumătate din esenţa de portocale, strecurată prin hârtie de filtrat, adăugându-i şi puţin zahăr ars; după aceea mai trecem odată compusiţia prin filtru, în sticle curate, pe care le astupăm

bine cu un dop de plută (papură) şi le sigilăm, ţinându-le câtva timp în pivniţă svântată, pe nisip culcate.

Acest liquer cu cât este mai vechi, cu atât este mai bun.

1048. Liquer de lămâie.

Se prepară tocmai ca şi cel de portocale.

1049. Liquer de caise.

Punem într'un borcan de sticlă 10—12 caise coapte şi 10 zarzăre coapte din care am scos sâmburii şi peste ele punem spirt veritabil, cât să le acopere, legând borcanul cu hârtie de pergament şi ţinut 2—3 săptămâni la soare; aceasta se numeşte esenţă de caise.

Facem un sirop de zahăr ca şi la liquerul de portocale, în care punem puţină vanilie, urmând mai departe ca şi cu liquerul de portocale.

1050. Liquer de fragi.

Presăm printr'un şervet curat, sau cu maşina dela fig. 48, atâtea fragi, ca să căpătăm 1 kgr. zeamă limpede de fragi, căreia îi adăugăm o $^1/_2$ kgr. zahăr, făcând un sirop; după ce siropul este gata şi răcit, îi adăugăm o $^1/_2$ kgr. spirt veritabil precum şi esenţa de fragi, preparată ca şi cea de portocale, apoi filtrate în sticle, pe cari le astupăm bine şi păstrate în pivniţă pe nisip.

Orice esenţă de poame, o putem căpătă şi în farmacie.

1051. Liquer de smeură.

Se prepară ca şi cel de fragi.

Atât în liquerul de fragi cât şi în cel de smeură, putem pune, în loc de jumătate kgr. spirt, un sfert kgr. rom şi un sfert kgr. spirt veritabil.

1052. Liquer de ismă.

Facem esenţă de ismă, punând ca 2 mâini ismă (frunze) şi peste ele, spirt cât să le acopere, ţinându-le

ca 2—3 săptămâni, la soare; mai departe urmăm ca şi cu liquerul de portocale.

1053. Liquer de enupere (boabe de brad).

Pisăm 600 gr. boabe de brad, le punem într'un borcan de sticlă cu 6 gr. cuişoare, 3 gr. scorţişoară şi 600 gr. rachiu de bucate; legăm borcanul cu hârtie de pergament şi ţinut la un loc cald (sau la soare), timp de 2 săptămâni; după aceia strecurăm şi filtrăm rachiul în alt borcan de sticlă.

Facem un sirop, din 1 kgr. rachiu filtrat, şi 1 kgr. zahăr; după ce este gata şi răcit, siropul, mestecat cu celălalt rachiu filtrat, apoi pus în sticle, bine astupate şi sigilate, la pivniţă svântată, pe nisip.

1054. Vişinată.

Punem, într'un borcan mare de sticlă, 1 ½ kgr. vişine coapte, curăţite şi frumoase roşii, 1 kgr. zahăr sdrobit, 1 ½ kgr. rom cu spirt veritabil părţi egale, o bucată vanilie, şi o mână sâmburi de vişine sdrobiţi cu coaja cu tot; după aceea punem iar 1 kgr. zahăr, 1 ½ kgr. rom cu spirt, etc., până se umple borcanul, apoi bine legat cu pergament şi ţinut la un loc unde ajunge soarele, timp de 3—4 luni, scuturând borcanul tot la 3—4 zile odată.

Toamna îl strecurăm şi filtrăm în sticle, pe care le astupăm şi sigilăm bine şi păstrate în pivniţă uscată, pe nisip.

Dacă vrem, mai putem adăuga vişinatei şi un sirop de zahăr, apoi pus în sticle la păstrare.

1055. Liquer de nuci verzi.

Punem în 1 ½ kgr. şliboviţă (rachiu de prune) 150 gr. nuci verzi tăiate în felii, legând sticla cu hârtie de pergament să stea 14 zile, la soare; după aceea strecurăm şliboviţa în altă sticlă, mai adăugându-i 60 gr. zahăr, 3 gr. scorţişoară, 1 gr. cuişoare, 2 gr. anason, lăsându-le să mai stea 8 zile la soare.

Ferbem o ½ kgr. zahăr în 2 pahare apă, timp de o jumătate ceas, apoi lăsate să se răcească; după aceea pus în sticla cu şliboviţă, unde să stea ca 2—3 zile, pe urmă strecurat în alte sticle mai mici, le astupăm bine, le sigilăm şi păstrate la un loc rece.

Acest liquer este foarte bun contra durerilor de stomac; bând din el zilnic 1—2 păhăruţe, înainte de mâncare.

1056. Smeurată.

Se prepară ca şi vişinata, punând în locul vişinilor, smeură; urmând mai departe ca la vişinată. Tot aşa, putem face şi din fragi.

CAPITOLUL XIX

Dulceţuri, compoturi, marmelade şi siropuri.

OBSERVAŢIUNI

Lucrul principal la prepararea acestora este curăţenia atât a vaselor (borcanelor), în cari vrem să le păstrăm, cât şi a fructelor din care le preparăm.

Borcane de sticlă, întrebuinţăm, după cum ne arată figura de mai sus.

De observat este, ca fructele să fie aranjate în borcane cât se poate mai frumos şi cu gust.

Pentru dulceţuri, alegem totdeauna poame coapte şi frumoase, nevătămate, iar pentru compoturi, alegem poame coapte, dar ceva mai tari, nevătămate şi frumoase.

Pentru prepararea marmeladei, întrebuinţăm poame bine coapte şi moi.

Borcanele cu compot, le acoperim mai întâiu cu o pânză curată şi peste aceasta, cu hârtie dublă de pergament, muiată în apă rece şi legată de mai multe ori, fir lângă fir, şi bine strânse, cu o sforicică; după ce sunt legate, le aşezăm într'o căldare cu fân, sau şi mai bine învelind fiecare sticlă în o cârpă curată, dar aşa ca fiecare borcan, să fie bine învelit, până la hârtie şi aşezat pe fundul căldării, care să fie acoperit cu o cârpă groasă şi curată, punând atâta apă rece peste ele, cât să ajungă până la gâtul sticlelor, iar peste borcane punem o pânză dublă, curată şi udată, pe care o îndesăm de jur-împrejurul căldării, lăsându-le să fearbă încet, timpul necesar şi arătat la fiecare compot, socotind timpul fierberii numai de când începe a ferbe apa din căldare; după ce au fert, luăm căldarea de pe foc şi o acoperim cu

pătură groasă, lăsând să se răcească până a doua zi, când scoatem borcanele, le spălăm, le ştergem uscat, apoi legate cu o hârtie curată numai pentru frumuseţe, le punem în păstrare în cămară.

Apa de var se prepară în modul următor: Punem într'un vas mare şi curat 3—4 linguri var stins; apoi pu-

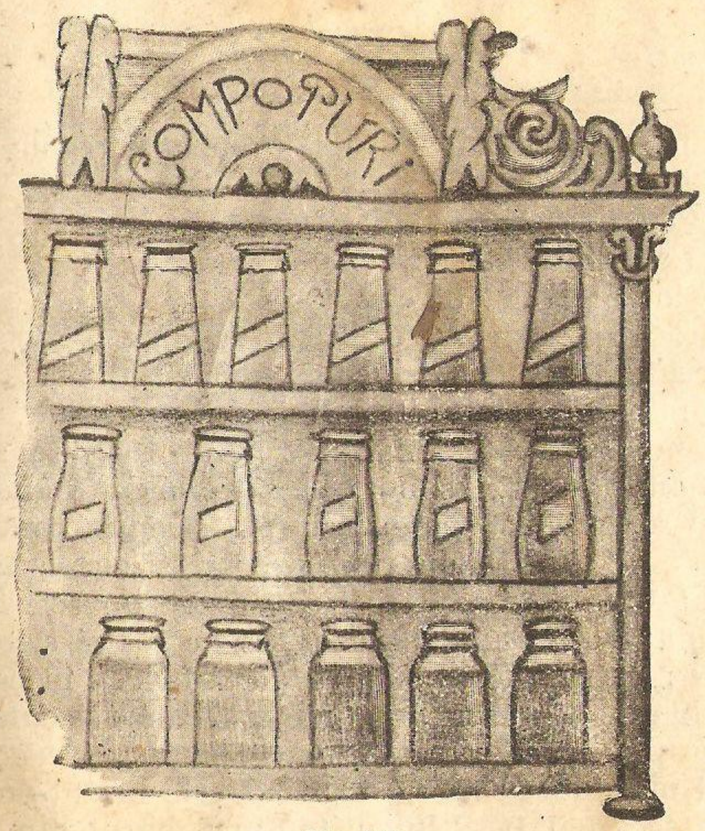


Fig 173.

em peste el câte puţină apă rece, mestecând în acel imp bine, până punem 10—12 kgr. apă; după aceea ăsată să se aşeze, apoi strecurăm apa printr'un şervet este poamele destinate.

Legarea zahărului pentru prepararea compoturi-r. Ferbem într'o tingire de dulceaţă 1 kgr. zahăr cu ½ kgr. apă, până se leagă, mult mai subţire ca pentru ulceaţă, luând spuma din când în când, apoi lăsat să răcească şi întrebuinţat.

După ce am fert marmelada, o punem, încă fiind caldă, în borcane şi numai după 2—3 zile le legăm cu hârtie de pergament şi puse la păstrare în cămară.

DULCEŢURILE

La prepararea dulceţurilor, avem trei regule de observat, anume:

a) Curăţirea zahărului;
b) Legarea zahărului; şi
c) Combinarea dulceţei.

Curăţirea zahărului constă în a pune într'o tingire de dulceaţă $^3/_4$ kgr. apă şi 1 kgr. zahăr, să fearbă puţin, apoi îi mai adăugăm albuşul şi coaja unui ou, meste când compoziţia bine, ţinându-o pe un foc iute, să mai fearbă puţin, luând spuma ce s'ar formă, până când zahărul se va curăţi bine; pe urmă stropim compoziţia cu vreo 5—6 linguri apă rece, precum şi cu zeama dela o jumătate lămâie, şi strecurată printr'un şervet.

După aceea, luăm tingirea de pe foc şi strecurăm zahărul printr'un tifon subţire, iar tingirea în care am fert zahărul, o spălăm bine cu apă caldă şi curată, şi din nou punem să fearbă zahărul până se leagă bine.

Cel mai bun semn că zahărul este destul de legat este să scoatem 1—2 linguriţe din zahărul din tingire şi pus pe o farfurioară să se răcească; dacă observăm că zahărul răcit, este gros, atunci este destul de legat. După ce s'a legat zahărul îl luăm de pe maşină, îl lăsăm să stea puţin, apoi îi adăugăm fructele pentru dulceaţa ce vrem să facem mai lăsând să stea ca 10 minute, apoi puse din nou să fearbă.

Prin combinare, înţelegem, a pune fructele măsurate pentru dulceaţă, nici prea multe, nici prea puţine în zahărul legat, să fearbă până se vor legă cu zahărul.

Pentru fructele cele tari, precum: coajă de pepene verde, nuci verzi, prune verzi, caise vezi, etc., punem

zahăr şi apă părţi egale, dar nu trebue uitat că la acestea, zahărul să fie mai puţin legat ca de regulă.

Apa de flori, precum şi felii de lămâie, care se pun în unele dulceţuri, totdeauna se pun odată cu fructele în zahărul legat. Când dulceaţa este gata, o luăm de pe foc şi o acoperim cu un şervet ud şi lăsată până a doua zi. In timpul ferberei dulceţei, să luăm spuma cât mai des.

Dulceţurile, numai după ce s'au răcit, le punem în borcane. Inainte de a pune dulceaţa în borcane, să opărim borcanele cu apă feartă şi să le ştergem bine cu un şervet curat, apoi să le afumăm cu odogaciu sau cu zahăr ars.

Odogaciul este un lemn oriental, ce creşte în India, şi se vinde la farmacie.

Afumarea borcanelor se face în modul următor: punem jăratec pe o piatră mare şi curată, iar peste jăratec punem odogaciu, sau zahăr, ţinând borcanul cu gura în jos, să se afume bine.

Dulceaţa fiind răcită, o punem în borcane, pe cari le legăm cu hârtie curată, pe care o străpungem cu un ac în mai multe locuri, apoi păstrate la un loc svântat.

Vanilina se pune numai după ce dulceaţa e gata. Cantitatea e un vârf mic de cuţit. — Vanilina nu colorează zeama.

1057. Dulceaţă de prune verzi.

Tăem ambele vârfuri ale prunelor verzi, le punem în 3 păhare, ca cele de apă, după aceea le înţepăm cu un ac în câteva locuri şi imediat le punem în apă rece, spălându-le continu şi schimbând apa de vreo câteva ori; după aceea le legăm într'un tifon şi le muiem cu tifon cu tot în apă clocotindă, de 3 ori, apoi scoase din tifon şi risipite pe o sită, să se scurgă bine de apă.

Punem 1 kgr. zahăr în 1 kgr. apă, să fearbă, curăţim şi legăm zahărul ca după regula sus amintită; când zahărul este legat, dar nu prea tare, punem şi prunele precum şi felii dela o jumătate lămâie. In timpul ferberei prunelor, luăm spuma, ce se formează la supra-

faţa acelora, când le adăugăm şi 3 gr. vanilie, sau 5 cigr. vanilină. Vanilina se pune după ce am luat tingirea de pe foc. După ce prunele sunt ferte şi bine legate, deşertăm dulceaţa într'un castron curat, de porcelan, şi o acoperim cu un şervet udat, lăsându-o astfel să se răcească, într'un loc răcoros, apoi o deşertăm în borcane.

1058. **Dulceaţă de caise verzi.**

Se prepară întocmai ca şi dulceaţa de prune verzi cu deosebirea numai că aci nu tăem vârfurile caiselor.

Atât dulceaţa de caise, cât şi cea de prune verzi o facem numai atunci, când sâmburii lor nu s'au întărit.

1059. **Dulceaţă de agrişe.**

Curăţim 750 gr. agrişe, de cotoare şi musteţe precum şi de sâmburii lor, apoi le punem în apă rece şi le spălăm în 10—12 ape.

Punem 1 kgr. zahăr într'un kgr. apă şi urmăm mai departe ca şi cu dulceaţa de prune verzi.

1060. **Dulceaţă de trandafiri.**

Alegem foile de trandafiri, cele mai frumoase şi mai roşii, le tăem, cu foarfecile, părţile cele albe, aşa ca să căpătăm 250 gr. Frunzele cele veştede precum şi ca petele cele albe le ferbem ca 3 minute într'un kgr. apă, apoi luate de pe foc şi le adăugăm o linguriţă sare de lămâie pisată, lăsând să stea acoperit ca un sfert de ceas, apoi le strecurăm printr'un tifon curat, lăsând zeama lor să se limpezească; după ce s'a limpezit, punem zeama limpede în tingirea de dulceaţă, în care mai adăugăm şi 1 kgr. zahăr, lăsând să fearbă, până se leagă bine, luând spuma, în cursul ferberei.

Până se leagă zahărul, presărăm cele 250 gr. frunze de trandafir cu o lingură zahăr pisat, precum şi zeama unei lămâi mici şi le frământăm cu mâinile bine şi le punem în zahărul legat, să fearbă până se leagă; mai departe urmăm ca şi cu celelalte dulceţuri.

1061. **Dulceaţă de nuci verzi.**

Curăţăm subţire 100 nuci tinere, ceva mai mari ca alunele, de coaja lor verde, le punem în apă rece, le ferbem în 5—6 ape, lăsându-le în fiecare apă să fearbă ca 8—10 minute; după aceea le spălăm în 5 ape reci, în fiecare apă stând câte 15 minute.

Punem 1 kgr. zahăr şi 1 kgr. apă, să se lege, ca de regulă (vezi la prepararea dulceţurilor): când zahărul este aproape legat, punem şi nucile, bine scurse de apă, mai adăugându-le şi o jumătate lămâie tăiată în mai multe felii subţiri.

Când nucile sunt aproape ferte le mai adăugăm jumătate batonaş vanilie, tăiat în mai multe bucăţele şi le lăsăm să se lege bine; mai departe urmăm ca şi la celelalte dulceţuri.

1062. **Dulceaţă de portocale.**

Radem puţin şi numai la suprafaţă, pe răzătoare 2—3 portocale mari, dar numai de coaja lor cea galbenă, apoi le punem într'un vas mare cu apă, clocotindă, acoperind vasul să fearbă până când devin moi. După aceea le scoatem şi le punem într'un vas cu apă rece.

Punem 1 kgr. zahăr în ¾ kgr. apă, să se lege ca de regulă; până când zahărul se leagă, scoatem portocalele din apa rece şi le punem pe o scândură curată, tăiându-le de-alungul în felii, pe despărţiturile lor naturale, scoţându-le tot acum şi sâmburii, dar fără a le strica carnea; astfel pregătite le punem în zahărul legat, adăugându-le şi felii de lămâie, dar fără sâmburii lor; să nu uităm a lua spuma în timpul ferberei, lăsând să fearbă până se leagă bine; mai departe urmăm ca toate dulceţurile, până acì amintite. Când o punem în borcane, tăem fiecare felie în două.

1063. **Dulceaţă de melci portocale.**

Radem, puţin, coaja dela 4 portocale mari, tăem fiecare portocală în două, îi scoatem miezul cu băgare

de seamă să nu-i stricăm coaja, apoi sucite şi legate cu aţă puse în apă clocotită să fearbă până se înmoaie; fiind ferte, le spălăm în apă rece, apoi le scoatem pe o sită să se svânte bine.

Punem un kgr. zahăr în ¾ apă, să se lege ca de regulă; când zahărul este curăţit şi aproape legat, punem şi sulurile de coajă de portocală, precum şi o lămâie tăiată în felii şi lăsate să se lege de ispravă; după aceea urmăm ca şi la celelalte dulceţuri. Să nu uităm înainte de a pune dulceaţa în borcane, să luăm aţele şi să tăiem sulurile în curmeziş, ca un deget de late.

1064. **Dulceaţă de chitră în bucăţi.**

Curăţim chitra de coaja ei superficială, iar miezul ei alb, tăiat în mici cuburi.

Punem 1 kgr. cuburi de chitră într'un tifon şi il ferbem în un kgr. apă, până se moaie; după aceea il scoatem din tifon, şi-l punem pe o sită să se svânte.

In apa unde au fert cuburile, punem un kgr. zahăr să se lege aproape ca pentru şerbet, apoi punem şi cuburile de chitră, precum şi 100 gr. apă de flori şi felii subţiri dela o lămâie, să se lege bine; mai departe urmăm ca şi la celelalte dulceţuri.

1065. **Dulceaţă de melci de chitră.**

Tăiem chitra în felii ca două degete de late (ca pe pepene); scoatem miezul ei cel acru, aşa ca să ne rămână numai miezul ei cel alb pe care-l tăem cu un cuţit în făşii cât se poate de subţiri şi egal de groase, pe care le sucim strâns, formând suluri, pe care le legăm de mai multe ori cu câte un fir de aţă albă; sucind capetele aţei, aşa, ca la desfăcut să ne vină mai uşor; astfel procedăm cu toate făşiuţele, până avem 1 kgr. greutate.

Aceşti culbeci îi legăm într'un tifon şi-i lăsăm să fearbă în 1 ½ kgr. apă, până devin moi; după aceea îi scoatem din tifon, îi punem în apă rece, apoi puşi pe o sită să se svânte.

In apa unde a fert culbecii, punem 1 kgr. zahăr, să

se lege bine, punem apoi şi culbecii de chitră precum şi 100 gr. apă de flori şi felii subţiri dela o lămâie, să fearbă până se leagă bine, apoi urmăm ca şi cu celelalte dulceţuri. Când vrem să punem dulceaţa în borcan, atunci să luăm aţele de pe culbeci căci atunci rămân întregi.

Neavând apă de flori, întrebuinţăm vanilie.

1066. **Dulceaţă de chitră rasă.**

Curăţim o chitră de coaja ei, cea galbenă, iar carnea ei albă, o radem pe răzătoarea anume pentru chitră (fig. 72), miezul ei însă stors, prin un tifon curat şi zeama ei pusă în zahărul legat.

Punem 1 kgr. zahăr cu $^3/_4$ kgr. apă, într'o cratiţă şi când începe să fearbă îi adăugăm zeama dela o lămâie pentru a se curăţi zahărul, luând spuma ce s'ar forma la suprafaţă; când zahărul este legat, dar nu prea tare, punem şi chitra rasă precum şi zeama ei şi câteva felii de lămâe, lăsând să fearbă până se leagă, ca pentru dulceaţă; apoi luăm cratiţa de pe foc şi o acoperim cu un şervet curat şi ud, lăsând să stea până a doua zi.

Punem dulceaţa în borcanul de dulceaţă, legat numai cu o hârtie curată, pus în cămară.

1067. **Dulceaţă din coajă de pepene verde.**

Tăem un pepene verde cu coaja groasă, în felii ca două degete de late; fiecare felie o curăţim de miezul cel roşu ca să rămânem numai cu miezul cel alb, din acest miez, tăem feliile lungi şi cât se poate mai subţiri, pe care le sucim strâns, formând din fiecare felie câte un sul pe care îl înfăşurăm cu un fir de aţă de mai multe ori, tăind cu cuţitul sulurile la ambele capete ca să le egalăm; sucind capetele aţei ca la desfăcut să fie mai uşor, astfel procedăm cu toate feliile, până căpătăm 65—70 culbeci.

Aceşti culbeci îi ferbem în 9 ape clocotinde, care trebue să o avem ferbinte pregătită, în un vas mare, de unde apoi tot luăm şi o punem peste culbeci, când îi

schimbăm în altă apă, lăsând să fearbă în fiecare apă ca 3 minute; după aceea punem culbecii în apă rece.

Punem o ½ kgr. zahăr în 1 kgr. apă ferbinte să se lege ca de regulă (vezi la prepararea dulceţurilor); când zahărul este legat, dar nu prea tare, punem culbecii în el, bine scurşi de apă, precum şi lămâie în felii tăiată şi luând spuma în timpul ferberei, lăsaţi să fearbă, până când se leagă bine. Când sunt gata, îi luăm de pe foc, le adăugăm ca 15 ctgr. vanilină şi acoperind cratiţa cu un şervet ud, lăsând să se răcească bine, apoi cu o lingură de argint, luăm sul după sul, desfăşurăm aţa, de pe ei şi îi punem în borcan.

1068. **Dulceaţă de vişine.**

Curăţim de cotoare şi scoatem sâmburii cu un ac, dar fără a strica vişinele, aşa ca să căpătăm 4 pahare pline, adică $^3/_4$ kgr. vişine, la un kgr. zahăr.

Punem în tingirea de dulceaţă, un pahar vişine curăţite, iar peste ele $^1/_4$ kgr. zahăr pisat, urmând astfel până aşezăm vişinele şi zahărul; punem tingirea pe marginea maşinei până se topeşte zahărul, scuturându-o din când în când; după ce s'a topit zahărul, punem compositia la un foc iute să fearbă până se leagă bine, luând spuma ce se formează; mai departe procedăm ca cu celelalte dulceţuri.

Vişinele curăţite le putem pune deadreptul şi în zahărul legat, şi când începe să fearbă stoarcem şi zeama dela o lămâie spre a-i da o coloare frumoasă.

1069. **Dulceaţă de cireşe amare.**

Se prepară tocmai ca şi dulceaţa de vişine.

1070. **Dulceaţă de fragi.**

Alegem $^3/_4$ kgr. fragi frumoase şi coapte, curăţindu-le de cotoare, iar peste ele stoarcem zeama dela 2—3 lămâi şi le lăsăm să stea, până se leagă zahărul.

Punem 1 kgr. zahăr în $^3/_4$ kgr. apă să se lege, ca de regulă (vezi la prepararea dulceţurilor); când zahărul

este legat, punem şi fragile, să fearbă la un foc iute, până se leagă bine, luând spuma, ce se formează, în cursul ferberei.

Mai departe urmăm ca cu celelalte dulceţuri.

1071. **Dulceaţă de căpşune.**

Se prepară ca şi cea de fragi.

1072. **Dulceaţă de smeură.**

Se prepară ca şi cea de fragi, cu deosebirea că sâmburii de smeură, ce es la suprafaţa dulceţei, îi luăm cu o sitiţă mică; mai departe urmăm ca cu celelalte dulceţuri.

1073. **Dulceaţă de mure.**

Se prepară ca şi cea de smeură, numai că aci mai adăugăm o jumătate batonaş vanilie, tăiat în bucăţi.

1074. **Dulceaţă de coacăze.**

Alegem coacăze mari, le curăţim de cotoare, apoi le scoatem cu un ac sâmburii, dar fără a le strica, aşa ca să căpătăm un păhar mare.

Punem 1 kgr. zahăr în $^3/_4$ kgr. apă, să se lege ceva mai puţin ca de regulă; când zahărul este legat, punem şi coacăzile curăţite, zeama dela o lămâie, precum şi o jumătate batonaş vanilie, tăiat în mai multe bucăţi mici, luând spuma în timpul ferberei şi lăsându-le să fearbă până se leagă bine; mai departe urmăm ca cu toate dulceţurile descrise.

1075. **Dulceaţă de caise.**

Curăţim de coajă 20—30 caise mari, coapte şi tari, le punem în apă de var, să stea vreo 20 minute, de aici le scoatem şi le spălăm în apă rece curată, apoi puse pe un şervet, să se svânte de apă şi le scoatem sâmburii.

In timpul acesta curăţim şi legăm ca de regulă un kgr. zahăr în $^3/_4$ kgr. apă; când zahărul este legat, pu-

nem şi caisele, felii subţiri dela o jumătate lămâie, precum şi o jumătate batonaş de vanilie, tăiat în bucăţi mici, luând spuma în timpul ferberei şi lăsându-le să fearbă, până se leagă bine.

Inainte de a fi dulceaţa gata, spargem şi sâmburii de caise, îi curăţim de peliţă şi-i punem în dulceaţă; fiind dulceaţa gata, o luăm de pe foc, o acoperim cu un şervet ud, lăsându-o până a doua zi, când luăm cu o lingură de argint, fiecare caisă şi o punem în borcan, păzind să nu le stricăm.

1076. **Dulceaţă de prune coapte**

Curăţim de coajă 40—50 prune mari, la 1 kgr. zahăr şi după ce le-am scos din apa de var şi spălate în mai multe ape reci, le scoatem sâmburii, împingându-i dela coada prunei spre vârful ei, cu un toc ascuţit, observând să nu le stricăm carnea lor.

Mai departe urmăm ca şi cu dulceaţa de caise.

1077. **Dulceaţă de persici.**

Se prepară ca şi dulceaţa de caise, de observat numai că aci nu le punem în apă de var.

1078. **Dulceaţă de persici roşii.**

Se prepară ca şi cea de caise, de observat numai că aci nu le punem în apă de var.

1079. **Dulceaţă de gutui rase.**

Curăţim şi legăm 1 kgr. zahăr, dar nu prea tare, în $^3/_4$ kgr. apă, ca de regulă.

Curăţim de coajă 2 gutui mari, le dăm prin răzătoarea de chitră şi apoi le ferbem imediat în zahărul legat, la un foc iute, până se vor legă bine; mai departe urmăm ca la celelalte dulceţuri. Gutuile rase imediat să fie puse în zahărul legat.

1080. **Dulceaţă de razachie.**

Curăţim de coajă, cu băgare de seamă, boabele mari şi lungi de razachie, din care scoatem sâmburii cu un ac, fără însă a stricà boabele, aşà ca să căpătăm 4 pahare. In timpul acesta curăţim şi legăm un kgr. zahăr în $^3/_4$ kgr. apă, ca de regulă (vezi la prepararea dulceţurilor); când zahărul este legat, punem şi razachia, felii subţiri dela o lămâie, precum şi o jumătate batonaş de vanilie, tăiat în mici bucăţi; luând spuma în timpul ferberei şi lăsând să fearbă, până se leagă bine şi capătă o coloare deschisă; mai departe urmăm ca cu celelalte dulceţuri. In loc de vanilie, mai bine punem vanilină (15 ctgr.).

Razachia pentru dulceaţă este numai aceea, numită şi „ţâţa caprii sau vacii".

1081. **Dulceaţă de pătlăgele verzi (gogonele).**

Luăm 40—50 pătlăgele verzi (gogonele), de mărimea prunelor; tăem fiecare pătlăgea în jurul cotorului, prin care tăetură să le putem scoate sâmburii cu un ac de păr, dar fără a le strica, apoi le ferbem în 9 ape, care trebue să o avem ferbinte, pregătită într'un alt vas mare, de unde apoi o luăm şi o punem peste pătlăgele. când le schimbăm apa, lăsându-le să fearbă în fiecare apă câte 3 minute, apoi puse în apă rece şi le luăm peliţa iute până nu se răcesc; de aci le punem pe un şervet, să se svânte.

In timpul acesta curăţim şi legăm, 1 kgr. zahăr în $^3/_4$ kgr. apă, ca de regulă; când zahărul este legat punem şi pătlăgelele, felii subţiri de lămâie, precum şi un batonaş de vanilie, tăiat în bucăţi mici; în cursul ferberei, să nu uităm a lua spuma, lăsându-le să fearbă, până să leagă, dar nu prea tare.

Dulceaţa fiind gata şi răcită, o deşertăm în borcane.

1082. **Dulceaţă de mere verzi.**

Scobim cu cuţitul (fig. 72), căsuţa de sâmburi dela 40—50 mere verzi, ca nucile de mari, apoi le legăm în-

tr'un tifon şi muiate de 2—3 ori în apă clocotindă; după aceea scoase din tifon şi puse în apă rece, unde le curăţim de coajă, dar cu atenţiune ca să nu le stricăm, şi puse pe un şervet să se svânte; până atunci ferbem 1 kgr. de zahăr în $^3/_4$ kgr. apă, ca de regulă pentru dulceaţă, până se leagă, apoi punem merele, precum şi o jumătate batonaş vanilie, lăsându-le să fearbă până se leagă bine, luând spuma în timpul ferberei; după ce s'au răcit punem dulceaţa în borcane.

Cele mai bune mere pentru dulceaţă, sunt cele văratice.

1083. **Dulceaţă de smochine.**

Alegem 60—70 smochine, verzi, ceva mai mici decât nucile, le străpungem cu un ac mare, în mai multe locuri; mai departe le ferbem în 9 ape ca şi pe pătlăgelele verzi.

1084. **Dulceaţă de portocale, verzi.**

Alegem 40—50 portocale mici şi verzi, mai departe le ferbem în 10—12 ape ca şi pătlăgelele verzi.

1085. **Dulceaţă de păstăi de fasole, verde.**

Curăţim o ½ kgr. păstăi de fasole verde, iată le desfacem în două de-alungul, după aceea le ferbem în 5—6 ape, urmând mai departe ca cu dulceaţă de pătlăgele verzi.

Se întrebuinţează numai pentru decorat tortele.

Această dulceaţă o întrebuinţăm numai pentru decorarea tortelor şi prăjiturilor, formând cotoare şi frunze din ea.

1086. **Dulceaţă de foi de ceapă verde.**

Se face ca şi dulceaţa de păstăi de fasole verde. Pentru decorat tortele.

ŞERBETURI

1087 **Şerbet de vanilie.**

Punem 1 kgr. zahăr pisat în ¾ kgr. apă, lăsând să se topească pe marginea maşinei; după ce s'a topit zahărul, îl ferbem la un foc bun, până se leagă bine, mai adăugându-i 2 linguri zeamă de lămâie, precum şi vanilie.

Dacă vrem să ştim, că şerbetul este de ajuns legat punem câteva picături din el într'un pahar cu apă; în caz că şerbetul se risipeşte (se dizolvă), atunci nu este bine legat, dacă însă şerbetul stă adunat în apă, adică în formă de picătură atunci este bine legat; în cazul din urmă luăm tingirea de pe foc şi o punem într'un vas cu apă rece, să se răcească şerbetul, cât suferă degetul, apoi îl mestecăm şi batem cu făcăleţul de lemn, până începe a se întări, când îi mai adăugăm zeama din o jumătate lămâie, precum şi miez de vanilie, apoi din nou mestecat şi bătut cu făcăleţul, până se întăreşte bine; după aceea îl frământăm cu mâna, până devine un aluat şi pus în borcane. Proba legatului zahărului să o facem cât mai adese ori, ca legatul zahărului să nu se facă prea tare.

1088. **Şerbet de lămâie.**

Punem într'o tingire 1 kgr. zahăr cu $^3/_4$ kgr. apă, lăsându-l să se topească, stând pe marginea maşinei; după ce s'a topit, îl punem la un foc bun, adăugându-i şi zeama din o jumătate lămâie, să fearbă, până se leagă.

Facem proba legatului, descrisă la şerbetul de vanilie şi dacă rămâne picătura de şerbet adunată ca un globuleţ, atunci este bine legat, apoi îl luăm de pe foc şi cu tingire cu tot pus într'un vas cu apă rece să se răcească, cât sufere degetul; după aceea îl mestecăm cu făcăleţul de lemn, tot numai într'o parte, până începe a se tăia, când îi mai adăugăm zeama stoarsă dela o ½ lămâie, precum şi coaja rasă a acesteia, apoi din nou începem iute a-l mesteca şi frământa cu mâna, până se întăreşte bine, apoi pus în borcan.

1089 Şerbet de zahăr, ars.

Pisăm un 1/4 kgr. zahăr şi pus într'o tingire mai mică, cu 2—3 linguri apă, să se prăjească bine, rumen, mestecându-l să nu se ardă, adăugându-i 3/4 kgr. apă şi pus în altă tingire, mai mare, cu 1 kgr. zahăr pisat, când acest zahăr s'a topit, punem tingirea pe un foc iute, mai adăugând zeama dintr'o jumătate lămâie, lăsând să fearbă, până se leagă bine (vezi la şerbetul de vanilie); după aceea luăm tingirea de pe foc şi o punem într'un vas cu apă rece, să se răcească şerbetul, cât sufere degetul, apoi scos din apă şi mestecat tot într'o parte, până se taie şi se întăreşte; după aceea frământat cu mâna şi pus în borcane.

1090. Şerbet de coajă de migdale.

Spargem cojile dela 1 kgr. migdale cari nu sunt tari, le ferbem în 1 1/2 kgr. apă, apoi strecurăm zeama şi o punem într'o tingire de dulceaţă cu 1 kgr. zahăr, să fearbă până se leagă, ca pentru şerbet, urmând mai departe ca şi cu şerbetul de vanilie. Deosebirea e că coajă rasă de lămâie nu punem.

1091. Şerbet de ciocolată.

Radem pe răzătoare, 2 batoane de ciocolată; punem într'o tingire 1 kgr. zahăr pisat, să se topească în 3/4 kgr. apă, apoi punem tingirea pe un foc mare; când zahărul începe a ferbe, îi adăugăm zeama dela o jumătate de lămâie, precum şi ciocolata rasă, lăsând să fearbă, până se leagă ca de şerbet. Mai departe urmăm ca cu celelalte şerbeturi.

1092. Şerbet de cafea.

Punem într'o tingire de dulceaţă 1/2 kgr. cafea nemţească fiartă şi strecurată (schwartz) prin maşina de cafea precum şi 1 kgr. zahăr, să se topească; mai departe procedăm ca cu şerbetul de ciocolată.

1093. Şerbet de trandafiri.

Ferbem un 1/4 kgr. foi alese de trandafiri, în 1 kgr. apă, timp de 3 minute, apoi luăm tingirea de pe foc, îi adăugăm o jumătate linguriţă sare de lămâie pisată, acoperim tingirea, lăsând să stea ca o jumătate de ceas; după aceea strecurată printr'un tifon, lăsând zeama într'un castron să se limpezească.

Alegem o mână de foi, de trandafiri roşii, dar numai din boboci culese, tăindu-le partea albă dela rădăcina foilor şi cele roşii puse într'o farfurie, presărând peste ele şi o linguriţă zahăr, zeama dintr'o lămâie mică, apoi frecate cât se poate de bine, presate şi strecurate printr'un tifon; zeama ce am obţinut, o punem într'o ceaşcă, întrebuinţând numai partea cea limpezită.

Punem într'o tingire de dulceaţă 3 pahare de zeamă fiartă, de trandafiri, limpezită, precum şi 1 kgr. zahăr pisat, să stea la marginea maşinei, până se topeşte zahărul apoi punem tingirea la un foc iute, să fearbă până se leagă zahărul, ca de şerbet, luând spuma în timpul ferberei; după ce s'a răcit, cât sufere degetul, începem a mesteca şerbetul până începe a se tăia, apoi îi adăugăm zeama presată de la trandafirii pregătiţi în ceaşcă, şi din nou mestecat până se întăreşte; pe urmă frământat cu mâna, până se moaie ca aluatul şi pus în borcane sau în chisea.

1094. Şerbet de vişine.

Presăm atâtea vişine printr'un tifon cât să căpătăm un pahar plin ca de un 1/4 kgr. zeamă limpezită, adăugându-i şi un pahar apă; în această zeamă muiem 1 1/4 kgr. zahăr pisat, lăsându-l pe marginea maşinei, până se topeşte, apoi pus să fearbă până se leagă ca de şerbet; în timpul ferberei, să nu uităm a lua spuma. După ce este legat, îl luăm de pe foc şi îndată începem a-l mesteca cu făcăleţul, dar tot într'o parte, până începe a se tăia când îi mai adăugăm o mână de sâmburi de vişine, curăţiţi de coajă şi de peliţă şi pisaţi mărunt, apoi pus în borcane.

1095. Şerbet de coarne.

Se prepară tocmai ca şi cel de vişine

1096. Şerbet de coacăze.

Se prepară ca cel de vişine, cu deosebirea numai că în locul sâmburilor de vişine, punem jumătate batonaş de vanilie, tăiat în mici bucăţi şi pus când aproape e legat, gata.

De observat este, că numai şerbetul de vişine, de coarne, de coacăze şi de smeură se bat fiind încă fierbinţi.

1097. Şerbet de smeură.

Presăm printr'un tifon, atâta smeură, cât să căpătăm un pahar de un sfert kgr. zeamă limpezită; în această zeamă punem să se topească 1 kgr. zahăr pisat; după ce s'a topit zahărul, pus la un foc iute, să fearbă până se leagă ca pentru şerbet.

In timpul legatului, punem zeama unei jumătăţi de lămâie şi luându-i spuma în timpul ferberei.

După ce şerbetul este gata, luăm tingirea dela foc, îl mestecăm cu făcăleţul, tot într'o parte, până ce îşi va schimbă coloarea şi se va întări; pe urmă îl frământăm cu mâna până devine ca aluatul, apoi pus în borcan.

1098. Şerbet de mure.

Se prepară ca şi şerbetul de smeură.

1099. Şerbet de fragi.

Se prepară ca şi şerbetul de smeură.

1100. Şerbet de caise coapte.

Ferbem $^3/_4$ kgr. caise coapte, în $^3/_4$ kgr. apă, le strecurăm printr'un tifon şi în zeama aceasta punem să se topească 1 kgr. zahăr, apoi pus la un foc iute să fearbă, până se leagă, ca pentru şerbet; după aceea răcit cât

sufere degetul apoi mestecat şi bătut cu făcăleţul de lemn, urmând ca la celelalte şerbeturi.

Acest şerbet, dacă îl facem din zarzăre, este cu mult mai bun.

PELTELE

1101. Peltea de agrişe.

Ferbem 2 kgr. agrişe, nu prea coapte, în 2 kgr. apă; când sunt ferte bine, le dăm printr'un tifon, storcându-le şi cu mâna, până obţinem $1^1/_2$ kgr. zeamă de agrişe; această zeamă o punem în tingirea de dulceaţă cu $1^1/_2$ kgr. zahăr pisat, precum şi 4 gr. vanilie tăiată în bucăţi, lăsându-le pe marginea maşinei, până se topeşte zahărul; după aceea puse să fearbă încet, până se leagă bine, ca de şerbet.

Când pelteaua este gata, o punem îndată în borcane sau în chisele, punând în acestea câte-o linguriţă ca să nu crape sticlele.

Pelteaua de agrişe, trebuie să fearbă încet, căci prin aceasta capătă o coloare roşie frumoasă.

1102. Peltea de coarne.

Se prepară ca şi cea de agrişe.

1103. Peltea de smeură.

Frământăm atâta smeură şi o dăm printr'un tifon presându-o şi cu mâna, cât să obţinem 1 kgr. zeamă limpede, pe care o punem într'o tingire de dulceaţă cu $1^1/_2$ kgr. zahăr pisat şi cernut, după aceea o punem la un foc iute, să fearbă, până se leagă ca de şerbet. După ce pelteaua este gata, o punem imediat în borcane sau în chisele, în care să punem câte-o linguriţă să nu crape chiseaua.

1104. Peltea de mure.

Se prepară ca şi cea de smeură, cu deosebirea numai că aci nu lăsăm să se limpezească zeama.

1105. Peltea de caise.

Ferbem 2 kgr. caise, nu prea coapte, cu un kgr. mere roşii, tăiate în felii, în $1^1/_2$ kgr. apă. In timpul ferberei, le sfărâmăm cu o lingură de lemn curată (nouă); după ce s'au fert bine şi s'au răcit, le dăm printr'un tifon, punându-le într'o tingire de dulceaţă cu 1 kgr. de zahăr pisat, precum şi 4 gr. vanilie, tăiată în bucăţi mici; după ce s'a topit zahărul, punem composiţia pe un foc domol, să fearbă până se leagă ca pentru şerbet; mai departe urmăm ca cu celelalte peltele descrise.

1106. Peltea de chitră.

Curăţim de coajă o chitră de 1 kgr., o tăem în cuburi împreună cu miezul ei cel acru, pe cari le punem să fearbă în 2 kgr. apă, până se moaie; după aceea le dăm prin sită şi le punem într'o tingire de dulceaţă, cu 1 kgr. zeamă de chitră şi $1^1/_2$ kgr. zahăr pisat, lăsând să se topească, şi puse să fearbă ca şi celelalte peltele; când este aproape gata, îi mai adăugăm 2 linguri apă de flori.

1107. Peltea de gutui.

Punem într'o tingire de dulceaţă 3 kgr. gutui frumoase şi bine coapte, jumătate kgr. mere roşii, creţeşti, toate tăiate în felii cu sâmburi cu tot; punem peste ele atâta apă cât să le acopere, lăsând să fearbă încet ca 2 ceasuri cu vasul acoperit; apoi luăm tingirea dela foc şi o răsturnăm într'un castron mare, lăsându-o până a doua zi.

A doua zi dăm printr'un tifon, apoi punem într'o tingire de dulceaţă ca 2 kgr. zeamă de gutui dată prin tifon cu 2 kgr. zahăr pisat, lăsându-le pe marginea mai şinei să se topească; după aceea o punem să fearbă încet, cu 3—4 gr. vanilie, până se leagă ca de şerbet, lu-

ându-i din când în când spuma; mai departe urmăm ca la celelalte peltele.

Pelteaua aceasta trebuie lăsată să se lege încet, spre a căpăta o coloare frumoasă roşie.

COMPOTURI PENTRU IARNA

1108. Compot de cireşe.

Curăţim de cotoare, cireşe coapte şi sănătoase, le spălăm şi lăsate să se svânte, apoi le aranjăm în sticle de compot, bine spălate şi şterse, scuturându-le ca să

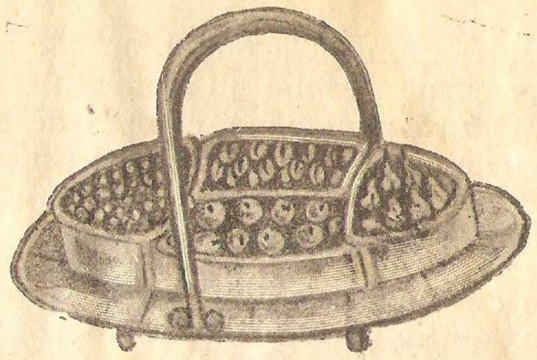


Fig. 174.

încapă mai multe; apoi umplem sticlele cu sirop de zahăr (vezi observaţiuni la dulceţuri); punem peste fiecare sticlă o pânză curată şi peste aceasta hârtie de pergament dulbă, muiată în apă şi legată strâns şi bine cu o sforicică, înconjurând gâtul sticlei, cel puţin de 10 ori, fir lângă fir; după aceea le ferbem în aburi, timp de 10 minute (vezi la observaţiuni).

Cu cât un compot este mai bogat asortat, cu atât este mai delicios, după cum ne arată aranjatul din figura de sus.

1109. Compot de vişine.

Se prepară ca cel de cireşe.

Putem pune în pomiera de compot (fig. 175), în

fiecare despărţitură d. e.: în mijloc un fel de compot de caise, apoi în jurul acestuia un compot de cireşe; în

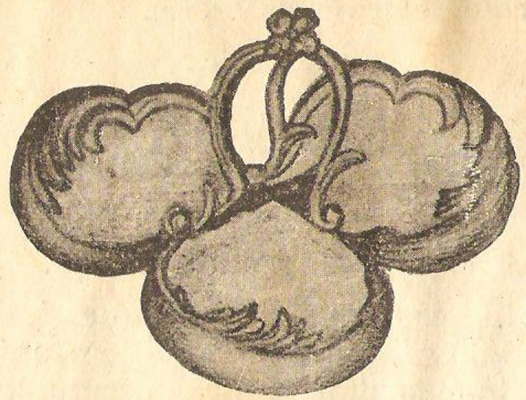


Fig. 175.

altă despărţitură punem la mijloc un compot de pere, şi de jur-împrejurul acestuia un compot de vişine şi într'altă despărţitură punem un compot de gutui şi de jur-împrejur compot de prune verzi şi astfel servit.

1110. Compot de caise.

Curăţim de coajă caise, nu tare coapte, le punem într'un sirop subţire şi cald şi le lăsăm să stea ca 5—6 minute, apoi le scoatem şi le punem în sticle, punând peste ele sirop de zahăr legat, atât cât aproape să acopere poamele; mai departe urmăm ca şi cu compotul de cireşe, ferbându-l în aburi timp de 10 minute.

1111. Compot de persice.

Compotul de persice roşii sau albe, se face tocmai ca şi cel de caise.

1112. Compot de prune.

Se prepară ca şi cel de caise, mai adăugând aici în fiecare sticlă câte o bucată mică de vanilie; prunele să fie curăţite de peliţă, întregi şi cu cotor cu tot puse, apoi legate şi ferte în aburi timp de 10 minute.

1113. Compot de mere paradise (merişoare)

Alegem merişoarele cele sănătoase, le tăem cotorul pe jumătate şi le împungem cu un ac în mai multe (5—6) locuri, le punem în sticle de compot, umplând sticlele cu sirop de zahăr legat; mai departe urmăm ca cu celelalte compoturi, sus amintite, ferbându-le în aburi 15 minute.

1114. Compot de agrişe.

Curăţim de muşteţe şi de cotoare, agrişe sănătoase, dar nu prea coapte; le punem în sticle de compot şi peste ele punem sirop de zahăr legat; până aproape umplem sticlele; după aceea urmăm ca cu celelalte compoturi, ferbându-le în aburi timp de 6 minute.

1115. Compot de coacăze.

Alegem strugurei mai frumoşi de coacăze, îi punem în sticle de compot cu cotoare cu tot, punem sirop de zahăr legat, aproape să umplem sticlele; mai departe urmăm ca cu celelalte compoturi, ferbându-le în aburi timp de 6 minute.

1116. Compot de prune verzi.

Culegem prunele, când încep a se învineţi, cu cotor cu tot, le străpungem cu un ac în mai multe locuri, le opărim cu oţet şi apă, părţi egale şi ferbinte, apoi lăsate să stea in aceasta ca 10 minute; după aceea le scoatem, le spălăm în apă rece şi lăsate să se svânte; apoi le punem în sticle de compot, cu câte o bucată de vanilie, punând sirop de zahăr legat atâta cât aproape să umple sticlele; mai departe urmăm ca cu celelalte compoturi, ferbându-le în aburi timp de 6 minute.

1117. Compot de ringlote.

Se prepară tocmai ca şi cel de prune verzi.

1118. Compot de pere.

Curăţim de coajă perele tari, lăsând fiecăreia cotorul; după aceea le tăem de jur-împrejur, foarte subţire, cu cuţitul universal (fig. 71), spre a le dà un aspect frumos de spirale; dacă perele sunt mari, atunci le tăem în două, curăţindu-le de sâmburi şi puse în sticle de compot, îndesându-le şi aşezându-le bine, punând peste ele sirop de zahăr legat, cât aproape să le acopere

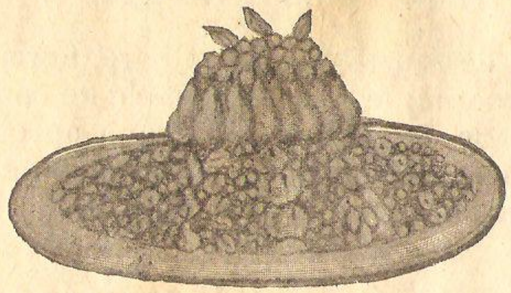


Fig. 176

şi urmăm mai departe ca cu celelalte compoturi, ferbându-le în aburi, timp de 15 minute.

Aranjarea perelor în borcan, să fie făcută aşa, ca spiralele perelor să fie în spre afară.

1119. Compot de mere.

Curăţim de coajă mere de cea mai bună calitate (batule, creţeşti), le tăem uşor cu cuţitul universal spre a le da un aspect frumos spiralic la suprafaţă şi tăiate în două, scobindu-le de sâmburi şi lăsate să stea în apă rece, pe care am acrit-o, cu zeamă de lămâie, timp de o jumătate de ceas.

Ferbem un sirop din 1 kgr. zahăr şi 1 kgr. apă şi zeama dela o lămâie; punem în acest sirop 15—20 mere, să fearbă, până încep a se îngroşa şi a deveni străvezii, apoi scoase şi puse pe o sită să se scurgă bine, iar zeama de zahăr în care au fert, o lăsăm să se răcească; după ce s'au răcit merele, le aşezăm în borcane de compot punând peste ele zeama de zahăr răcită; după aceea legăm borcanele cu pânză şi pergament dublu,

înfăşurându-le bine gâtul, de mai multe ori, cu o sforicică, fir lângă fir, şi ferte în aburi timp de 5—6 minute.

1120. Compot de pere.

Curăţite de coajă perele le tăem de jur-împrejur, dar subţire, cu cuţitul universal şi puse în apă rece, să stea, timp de o ½ de ceas.

Ferbem apă cu puţin zahăr, punând perele să dea numai odată în clocot, apoi scoase, scurse, răcite şi aşezate în borcane de compt, cu spiralele în afară punând peste ele un alt sirop de zahăr, după aceea ferte borcanele în aburi, timp de 15 minute.

1121. Compot de gutui.

Curăţim de coajă gutui mari şi coapte; le tăem de jur-împrejur, dar subţire, cu cuţitul universal, apoi fiecare gutue tăiată în şase, sau în opt ca pe pepeni, curăţite de zahăr legat încât aproape să se umple sticla; mai departe urmăm ca cu celelalte compoturi, ferbându-le în aburi, timp de 15 minute.

1122. Compot de prune galbene (numite prune cu gât).

Alegem prune galbene, frumoase şi sănătoase, dar să fie tari, le curăţim de coajă, dar cât mai subţire, lăsând fiecăreia cotorelul (coada).

Ferbem un sirop din 1 kgr. apă un ¼ kgr. zahăr şi când ferbe, punem în el un rând de prune, apoi scoase cu băgare de seamă, pe o farfurie mare, punând altele să fearbă, procedând astfel până le ferbem pe toate. Până când au fert toate prunele să avem pregătit un alt sirop, tot din 1 kgr. apă şi o ½ kgr. zahăr, dar nu prea gros, pe care, răcit, îl punem peste prunele aşezate în borcane de compot, frumos una lângă alta, aşa ca prunele să fie acoperite; acoperim borcanele cu cârpă curată, cu hârtie de pergament dublă, legându-le cu o sforicică, strâns şi de mai multe ori, fir lângă fir, şi ferte în aburi. (Vezi la compoturi).

1123. Compot de pepene galben.

Alegem un pepene galben mic şi scorţos, dar încă nu chiar copt, îl tăem în atâtea felii câte creste are; le curăţim de coajă şi de sâmburi, apoi puse în apă rece să stea, ca un ceas.

Până atunci, ferbem, într'o tingire de dulceaţă, un pahar oţet de vin cu un pahar zahăr pisat şi două pahare apă; când acestea ferb punem şi feliile de pepene, lăsându-le să deà 1—2 ori în clocot, apoi scoase şi puse pe o sită; după ce s'au răcit, le aşezăm în borcane de sticlă, formând pepenele iar întreg. Peste pepene punem sirop de zahăr legat, 5—6 fire cuişoare şi o bucată scorţişoară, lăsând sticlele nelegate să stea până a doua zi, ferbem din nou siropul scurs din borcane, căruia îi mai adăugăm o lingură de zahăr, îl lăsăm să se răcească şi iar îl întoarcem peste pepene; astfel procedăm de 3 ori, în 3 zile consecutive; pe urmă facem un sirop proaspăt de zahăr legat dar nu prea gros şi îl punem după ce s'a răcit, peste pepene, umplând sticlele (borcanele) şi legate ca şi celelalte compoturi, şi ferte în aburi timp de 10 minute.

Borcanele, în cari punem pepenele, să fie înalte cât feliile de pepene, iar peste pepene punem siropul care să treacă cu ceva deasupra lor.

Când siropul e aproape gata punem în el şi zeama dela o lămâie.

1124. Compot de smochine verzi.

Alegem smochine verzi, ca nucile de mari, le străpungem cu un ac ici-colo şi le ferbem în 5—6 ape, lăsându-le să dea odată în ferbere în fiecare apă; apoi le scurgem apa şi pus altă apă ferbinte peste ele, urmând astfel de 5—6 ori. Spre acest scop trebue să avem la îndemână un alt vas cu apă ferbinte.

După ce au fert în toate apele, le scoatem şi puse în apă rece. Până atunci legăm zahărul (o $^1/_2$ kgr. zahăr în 1 kgr. apă) ca pentru compot, punem smochinele să se svânte bine, apoi aşezate frumos în borcan de compot, punând siropul peste ele ca să le acopere şi legate

cu pânză şi hârtie de pergament dublă, bine strâns cu sforicică, de mai multe ori şi fert în aburi (vezi la compoturi).

1125. Compot de portocale.

Curăţim 8—10 portocale, de coajă; le desfacem în felii şi le scoatem sâmburii, dar fără a le strica, apoi le aranjăm pe o farfurie mare, în formă de movilă.

Ferbem într'o oală mică, un sfert kgr. zahăr, frecat pe coajă de portocală, în un pahar apă, ca de un sirop, luând spuma ce s'ar face în cursul ferberei; acest sirop îl punem la un loc rece, după aceea servite.

1126. Coajă de portocală, zaharisită.

Curăţim portocalele, frumos, de coajă, tăem coaja în bucăţi mici şi le punem în apă rece să stea 3 zile; după aceea le scoatem să se svânte şi le ferbem în zahăr bine legat, timp de 10—15 minute; după aceea le punem în sticle şi le păstrăm pentru a decora tortele, prăjiturile, compoturile, etc. cu ele.

1127. Pere zaharisite.

Curăţim perele de coajă, le tăem în două, aşa ca şi din cotor să rămână la ambele jumătăţi şi le ferbem în zahăr bine legat, până devin moi; după aceea le scoatem, le punem pe o farfurie mare şi date în cuptor să se usuce; după ce s'au uscat şi răcit, le dăm prin zahăr pisat, în şease zile de 6 ori şi aşezate într'un borcan de sticlă, păstrate spre a decora tortele, prăjiturile, etc. cu ele.

1128. Coacăze zaharisite.

Ferbem un kgr. zahăr, în o jumătate kgr. apă, până se leagă bine şi se întinde în fire ca aţa; legăm cu un fir de aţă 2—3 strugurei de coacăze mai frumoşi, şi îi lăsăm în zahărul legat să fearbă, dar foarte puţin; după aceea îi scoatem din zahăr şi îi punem pe o sită să se scurgă şi să se usuce; după ce s'au răcit îi presărăm

bine cu zahăr pisat şi ţinuţi la un loc cald până se usucă, apoi păstraţi pe o hârtie, într'o sită la un loc uscat.

In modul acesta preparăm caise, prune, vişine, persici şi prune verzi, zaharisite.

MARMELADE

1129. Marmeladă de mere.

Curăţim de coajă mere creţeşti, le ferbem în apă, până devin moi, după aceea date prin sită; adăugăm la fiecare 100 gr. mere, date prin sită, 75 gr. zahăr pisat; după aceea le punem într'o tingire de dulceaţă şi le ferbem până se îngroaşe, ca piftiile, mestecându-le neîntrerupt.

Această compoziţie o punem în borcane de sticlă încălzite, apoi lăsate să se răcească, iar a doua zi legăm borcanele cu hârtie albă şi păstrate la un loc svântat şi curat.

1130. Marmeladă din diferite poame.

Ferbem pere, prune şi persice, toate curăţite de coajă, din fiecare, părţi egale şi fără sâmburi; după ce au fert bine, le dăm prin sită, adăugând de fiecare kgr. poame date prin sită, o jumătate kgr. zahăr pisat şi o bucată vanilie tăiat mărunt, apoi din nou le ferbem, mestecând continu, până se îngroaşe bine, aşa că împlântând în compoziţie o lingură. aceasta să stea drept în sus.

Punem compoziţia în borcane şi după ce s'a răcit, legate cu hârtie curată şi păstrate la un loc curat şi svântat.

1131. Marmeladă de prune.

Se prepară ca şi marmelada sus amintită.

1132. Marmeladă de caise.

Curăţim de coajă caise tare coapte şi moi, dar fără sâmburi şi ferte puţin, date prin sită şi adăugat atâta zahăr pisat, câtă cantitate caise date prin sită avem; după aceea le punem într'o tingire de dulceaţă, le ferbem, mestecând neîntrerupt, până se îngroaşe.

Ca să ştim dacă marmelada este deajuns feartă, punem o lingură mică marmeladă feartă, pe o farfurie. să se răcească şi dacă este întărită ca pelteaua atunci este destul de feartă; după aceea o luăm dela foc şi o mestecăm de câteva ori, apoi pusă în borcane de sticlă, sau de pământ încălzite, fiind marmelada cât se poate de caldă; a doua zi, legăm borcanele cu hârtie şi le punem la păstrare. Borcanele să fie mai înainte opărite, spălate şi uscate. Dacă marmelada ferbe prea mult îşi perde coloarea.

1133. Marmeladă de coacăze.

Ferbem coacăze curăţite de cotoare, dar foarte puţin timp, ca 10 minute; apoi le dăm prin sită, adăugând la un kgr. coacăze, date prin sită, $^3/_4$ kgr. zahăr pisat; după aceea ferte într'o tingire de dulceaţă, mestecându-le neîntrerupt şi luându-le spuma repede.

Dacă punem pe o farfurie o linguriţă de marmeladă şi observăm că se adună ca piftiile, atunci o luăm de pe foc şi o punem cât se poate de caldă în borcane bine încălzite, iar a doua zi. legate cu hârtie.

1134. Marmeladă de smeură.

Dăm prin sită smeură coaptă, apoi punem într'o tingire de dulceaţă, câtă smeură dată prin sită, atâta zahăr pisat, să fearbă, urmând mai departe ca cu marmelada de coacăze.

1135. Marmeladă de fragi.

Se prepară tocmai ca şi cea de smeură, numai că la fiecare kgr. de marmeladă, adăugăm zeama unei lămâi.

1136. Marmeladă de pepene.

Curăţim de coajă şi de sâmburi un pepene galben şi bine copt; îl dăm prin sită, punând la 1 kgr. pepene, dat prin sită, o jumătate kgr. zahăr pisat, apoi pus într'o tingire de dulceaţă să fearbă până se îngroaşe bine; după aceea răcit şi pus în borcane de sticlă, legate şi ferte în aburi ca compotul (vezi compoturi), timp de 15 minute.

1137. Marmeladă de struguri negri.

Rupem boabe de struguri negri copţi, de pe cotoarele lor şi le ferbem puţin, apoi date prin sită, socotind la 1 kgr. struguri, daţi prin sită, 250 gr. zahăr pisat; după aceea ferte în o tingire de dulceaţă, mestecând continu, până se îngroaşe, apoi puse în borcane şi după ce s'au răcit, legate cu hârtie şi păstrate.

1138. Marmeladă de măceşe.

Tăiem măceşele bine coapte în două, le curăţim de sâmburi şi de mustăţi, apoi puse într'o tingire de dulceaţă cu atâta apă cât să le acopere, să fearbă până devin moi; după aceea răcite şi date prin sită.

Punem la 1 kgr. măceşe date prin sită o $^1/_2$ kgr. zahăr pisat şi le ferbem din nou până se îngroaşe bine, şi cât de caldă, o punem în borcane încălzite, lăsând să se răcească şi legate cu hârtie şi păstrate.

1139. Magiun de prune.

Curăţim de sâmburi, prune bine coapte şi moi şi ferte până se îngroaşe bine şi capătă o culoare închisă; la început puse la un foc mare şi din ce în ce, la un foc mai domol, mestecând adeseori, să nu se ardă.

Fiind ferte, ceeace durează mult timp, adică până stă lingura împlântată, drept, în ele, puse în borcane smălţuite şi opărite; după ce s'au răcit, le punem o noapte în cuptorul maşinei după ce am terminat cu focul, apoi scoase din cuptor, răcite şi legate cu hârtie şi puse la un loc uscat, spre păstrare.

Vrem ca magiunul să nu aibă coji, atunci când sunt pe jumătate ferte, le dăm prin sită şi urmăm cu ele, după cum am arătat mai sus.

1140. Pastă de gutui.

Ştergem bine gutuile, tăiate în bucăţi, le ferbem cu sâmburi cu tot, până devin moi, în atâta apă, cât să le acopere; după ce sunt ferte, le dăm prin sită, adăugându-le atâta zahăr cât de grele sunt gutuile, date prin sită; apoi din nou le ferbem într'o tingire de dulceaţă până se îngroaşe mai storcând şi zeama din 1—2 lămâi.

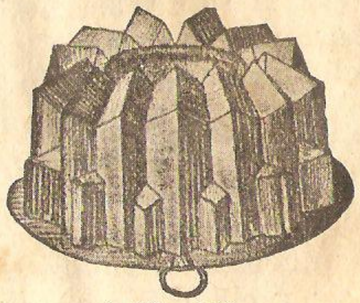


Fig. 177.

Udăm formele (fig. 177) cu apă rece, punem compoziţia caldă în ele, apăsându-o cu o lingură udată, şi lăsată să stea şi după ce s'a răcit, o răsturnăm pe o scândură, presărată cu zahăr pisat, punându-o la un loc svântat şi uscat. Neavând formă, punem compoziţia pe o farfurie sau cratiţă udată, să stea 2—3 zile să se usuce; apoi o întoarcem pe cealaltă parte şi din nou o lăsăm să se usuce, timp de 3—4 zile; apoi presărată şi pe partea aceasta cu zahăr pisat, pusă într'o cutie, învălită în hârtie albă, la un loc svântat.

1141. Gutui în oţet.

Curăţim de coajă gutui frumoase şi coapte, tăiate în felii, scoţându-le sâmburii aşa ca să căpătăm 1 kgr. gutui curăţite, pe cari le ferbem în apă, până se moaie, dar nu prea tare, apoi strecurate prin sită şi puse pe o farfurie mare.

Ferbem un sirop din 1 kgr. zahăr cu 2 kgr. apă; când siropul este legat, adăugăm un pahar mare ca de 250 gr. oţet de vin alb, precum şi gutuile, lăsând să fearbă la un foc mare, timp de o jumătate de ceas.

După aceea le punem în borcane şi le servim lângă friptură.

1142. Dovleci ferţi în must de struguri.

Curăţim de coajă un dovleac mare alb, cu miezul galben, îl tăiem ca pe un pepene în mai multe felii; fiecare felie o tăem în bucăţi ca un deget de groase şi le punem în apă de var, să stea ca 15 minute. Apa de var o preparăm din o lingură var stins, la 3—4 kgr. apă, mestecându-o şi lăsată să se aşeze şi strecurată, încet printr'un şervet, aşa ca varul să nu treacă prin şervet.

Scoatem bucăţile din apa de var, le spălăm în apă rece şi puse pe o sită să se scurgă bine.

Până atunci presăm strugurii copţi, iar mustul lor îl punem într'o tingire să fearbă ca un ceas; după aceea punem şi bucăţile de dovleci să fearbă până se îngroaşe ca un sirop. Punem această compoziţie în borcane smălţuite şi după ce s'a răcit, le legăm cu hârtie şi le păstrăm la un loc svântat.

1143. Poame în rom.

Punem, într'un borcan mare de sticlă, diferite poame coapte, pe rând aşa cum se coc ele, precum: un rând cireşe, un rând zahăr pisat şi atâta rom cât să le acopere urmând astfel cu fiecare specie de poame, până terminăm cu toate poamele.

De observat este că greutatea poamelor şi a zahărului să fie egală; cireşilor şi vişinelor le scoatem sâmburii, dar fără a le strica; coacăzele şi strugurii le rupem de pe cotoare; caisele şi persicile, curăţite de coajă, tăiate în două şi puse fără sâmburi; prunele curăţite de peliţă şi scos sâmburii ca şi când am face dulceaţă din ele; fragile, smeura, murele curăţite, numai de cotor.

De câte ori punem din nou poame, mai întâi mestecăm în borcan odată, cu o lingură de argint.

Borcanul îl legăm cu pânză şi hârtie de pergament, apoi păstrat la un loc unde bate soarele.

Aceste poame le servim la ceai, sau singure la friptură, sau şi cu compot mestecate.

COMPOTURI DE VARĂ

OBSERVAŢIUNI

Fructele alese pentru compoturi să nu fie prea tare coapte. Ferberea să se facă încet şi vasul să fie totdeauna acoperit. Să avem grijă, ca fructele să nu se sfărme în timpul fertului, ci să rămână totdeauna întregi. Frumos e, când servim dintr'odată două sau trei feluri de compoturi, punând fructele de un fel separat în acelaş vas de compot, sau folosind vasul de compot dela fig. 175 sau 176.

1144. Compot de cireşe.

Curăţim de coade un kgr. de cireşe frumoase, le spălăm şi le ferbem într'un vas curat, în care nu am gătit mâncare. Punem peste ele două linguri de zahăr pisat şi atâta apă, ca să acopere cireşele; apoi le lăsăm să fearbă până dau în câteva clocote, când le luăm dela foc, le adăugăm o lingură de rom, le lăsăm să se răcească şi le servim.

1145. Compot de vişine.

Curăţim de coade un kgr. de vişine frumoase, le spălăm, le punem într'un vas curat, le adăugăm 4 linguri de zahăr pisat şi apă, care să nu treacă tocmai peste ele, apoi le punem să fearbă, până dau în două trei clocote, când le luăm dela foc, le lăsăm să se răcească şi le servim.

1146. Compot de caise.

Curăţim de peliţă un kgr. caise frumoase şi le punem în apă rece. In timpul acesta facem un sirop într'un sfert kgr. de zahăr şi tot atâta apă, adăugându-i şi zeama dela o jumătate lămâie. Scurgem bine caisele

de apă, le punem în siropul fert şi le lăsăm să fearbă până ce dau în 2—3 clocote, luând spuma şi îngrijind să nu se strice caisele, apoi răcite şi servite.

1147. Compot de căpşuni.

Curăţim de cotoare un kgr. căpşuni, având grijă să nu le stricăm, le punem pe o farfurie, punând deasupra lor zeama dela 2 lămâi. In timpul acesta, facem un sirop dintr'o jumătate kgr. de zahăr şi tot atâta apă; când zahărul s'a legat ca un sirop gros, punem căpşunile să fearbă vre-o 10 minute, luând spuma, apoi răcite şi servite.

1148. Compot de coacăze.

Alegem o jumătate kgr. coacăze frumoase şi mari cu ciorchină cu tot, le spălăm şi le punem să se scurgă pe o sită. Ferbem un sirop dintr'un sfert kgr. zahăr şi tot atâta apă şi o jumătate baton de vanilie, tăiat bucăţi; punem coacăzele în siropul fert şi le lăsăm să fearbă până dă de 2—3 ori în clocot, apoi răcite şi servite.

1149. Compot de agrişe.

Curăţim de coade şi de florile lor uscate, un kgr. de agrişe verzi, le spălăm şi le punem să se scurgă pe o sită; apoi le punem într'o oală curată cu un sfert kgr. de zahăr, o jumătate de baton vanilie, tăiată şi atâta apă, cât să le acopere. Le lăsăm apoi să fearbă, până dau de câteva ori în clocot, apoi răcite şi servite.

1150. Compot de piersice.

Curăţim de peliţă 1 kgr. de piersici. Dacă sunt mari, le tăiem în două şi le scoatem sâmburii, dacă sunt mai mici le lăsăm întregi; apoi le ferbem, vre-o zece minute, într'un sirop făcut dintr'un sfert de kgr. zahăr, tot atâta apă şi zeama dela o jumătate lămâie. In decursul ferberii le luăm spuma, apoi răcite şi servite.

1151. Compot de prune.

Curăţim de peliţă un kgr. de prune, le punem într'un castron, în care am stors zeama din 2 lămâi. Fiecare prună curăţită o tăvălim în zeamă de lămâie, ca să rămână galbenă. Ferbem un sirop dintr'un sfert kgr. de zahăr şi tot atâta apă; apoi punem prunele şi o jumătate baton de vanilie, netăiată, lăsându-le să fearbă, 5—6 minute, luându-le spuma în timpul ferberei apoi răcite şi servite.

1152. Compot de pere.

Curăţim de coaje 1 kgr. de pere, lăsând la fiecare pară un centimetru din coada ei. Le tăiem de jur-împrejur cu cuţitul universal (fig. 71), ca să se facă spirale. Dacă sunt mai mari, le tăiem în două, le scoatem căsuţa cu sâmburi, dacă sunt mai mici, le lăsăm întregi. Fiecare bucată o tăvălim în zeama dela 2 lămâi, pe care le-am stors într'un castron. Ferbem un sirop dintr'un sfert de kgr. zahăr, un pahar de apă şi un pahar de vin alb, în care punem şi perele, o bucată de scorţişoară şi cinci fire de cuişoare, lăsându-le să fearbă acoperite, până se înmoaie. Dacă vrem să rămână perele albe, după ce le-am tăiat cu cuţitul universal, le afumăm cu pucioasă, înainte de a le ferbe, în modul următor: Perele le punem pe o sită, apoi punem pe o tinichea cărbuni aprinşi, şi peste ei, presărăm praf de pucioasă, aşezând sita cu perele peste cărbuni. Peste pere punem un şervet, pentruca fumul de pucioasă să nu răsbată afară. Astfel le lăsăm vreo zece minute, apoi le ferbem, cum s'a arătat mai sus, fără a mai pune şi vin, ci numai două pahare de apă şi zahăr.

1153. Compot de mere.

Curăţim de coajă un kgr. de mere creţeşti, egal de mari, le tăem în două, aşa ca la fiecare să rămână jumătate din coadă, le scobim căsuţa de sâmburi şi le punem în apă rece. Ferbem un sirop dintr'un sfert kgr. de zahăr, un pahar de vin şi un pahar apă, punem me-

rele în sirop, adăugând 5—6 fire de cuişoare şi o bucată de scorţişoară; le lăsăm să fearbă acoperite, până se înmoaie, îngrijind însă să rămână fiecare bucată întreagă. După ce s'au răcit, le punem cu faţa tăieturi în sus, pe o farfurie de compot, punând în fiecare scobitură, unde a fost căsuţa de sâmburi, o vişină din dulceaţă, sau un pătrat de peltea de gutui şi le servim.

1154. Compot de gutui.

Curăţim de coajă un kgr. gutui mari, le tăiem de jur-împrejur cu cuţitul universal (fig. 71). Fiecare gutue o tăiem în felii de grosimea unui deget, curăţim sâmburii, punând fiecare felie numai decât în apă rece. Ferbem un sirop din o jumătate kgr. zahăr şi tot atâta apă, în care mai punem şi zeama dela o lămâie întreagă. După ce siropul s'a legat pe jumătate, punem în el feliile de gutui, lăsându-le să fearbă în vasul acoperit până se înmoaie, dar fără să se strice. Apoi răcite şi servite.

SIROPURI

1155. Sirop de smeură.

Zdrobim cu mâinile smeură coaptă, într'un borcan de sticlă, acoperind borcanul şi ţinut la soare 4—5 zile; după aceea le dăm prin sită, printr'un petec de pânză curată şi sucul lăsat o zi să se aşeze. Scurgem zeama limpezită, adăugând la un kgr. zeamă limpede $^3/_4$ kgr. zahăr sdrobit; după ce s'a dizolvat zahărul, îl punem într'o tingire de dulceaţă să fearbă repede, ca un sfert de ceas şi lăsat să se răcească de tot, pus în sticle mai mici, astupate cu dop de plută, legate cu pânză şi hârtie de pergament, şi păstrate lar un loc svântat şi rece. In timpul ferberei să luăm spuma.

1156. Sirop de coacăze.

Se prepară ca şi cel de smeură, numai că pe aceasta îl ferbem 10 minute, luându-i spuma, apoi pus într'un

castron mare şi mestecat încet, până se răceşte; după aceea pus în sticle şi urmăm ca şi cu siropul de smeură.

1157. Sirop de fragi.

Dăm prin sită fragi coapte, să căpătăm 500 gr. zeamă, căreia îi adăugăm 1 kgr. zahăr pisat şi mestecate într'un castron, tot într'o parte, timp de 3 ceasuri. Punem această compoziţie în sticle, sau în borcane mici, legându-le cu pânză şi hârtie de pergament, ca pe compot şi ferte în aburi ca 10 minute, apoi păstrate la un loc svântat.

1158. Sirop de coacăze, pentru îngheţată.

La o jumătate kgr. zeamă limpede de coacăze, punem 850 gr. zahăr pisat, mestecându-le într'un castron, tot într'o parte, timp de un ceas; după aceea umplem sticle de compot ca de 250 gr. de mari, le legăm şi le ferbem, ca pe compot, timp de 15 minute.

1159. Sirop de smeură, pentru îngheţată.

Se prepară tocmai ca şi cel de coacăze.

1160. Sirop de fragi, pentru îngheţată.

Se face tocmai ca şi cel de coacăze.

1161. Sirop de caise, pentru îngheţată.

Se face ca şi cel de coacăze.

1162. Sirop de fragi, de smeură, sau de coacăze.

După ce am dat fragile (sau smeura, sau coacăzele prin sită şi prin pânză, le punem într'un castron, socotind la 1 kgr. zeamă limpede, 1 kgr. zahăr pisat, mestecându-le tot într'o parte timp de 2 ceasuri; apoi pus în sticle mai mici şi astupate cu dop de plută, bine sigilate şi păstrate la un loc svântat şi rece.

1163. Sirop de vişine.

Scoatem sâmburii din vişine, le sdrobim cu mâ- nile şi puse într'un borcan mare de sticlă, la soare să stea 4—5 zile.

Până atunci, pisăm mărunt sâmburii de vişine, îi punem peste vişine, mestecându-le bine, apoi date prin sită şi după aceea bine stoarse prin o pânză.

La 1 kgr. zeamă de vişine limpezită, punem 1 ½ kgr. zahăr pisat, ferbându-le într'o tingire de dulceaţă, timp de 15 minute; după ce s'a răcit, umplem borcane mici de sticlă, legându-le şi ferbându-le în aburi ca şi pe compot, timp de 10 minute, apoi păstrate la un loc svântat şi rece.

1164. Sirop de miere.

Curăţim de coajă 45—50 mere creţeşti, le tăem în felii subţiri şi puse în tingirea de dulceaţă cu 3 kgr. apă să fearbă iute, până devin moi, apoi strecurate printr'o pânză curată, mai adăugându-le 1 kgr. zahăr pisat şi din nou le ferbem, până încep a se îngroşa, luând spu- ma în timpul cât ferb; după aceea luate de pe foc şi lăsate să se răcească bine; apoi puse în borcane mici de sticlă pe cari le legăm şi le ferbem ca pe compot, timp de 15 minute şi păstrate la un loc svântat şi rece.

1165. Sirop de gutui.

Ştergem cu un şervet, gutuile coapte şi tăiate în pă- tru, curăţit de sâmburi şi puse într'o tingire de dulceaţă cu apă, cât să le acopere, să fearbă acoperite, până de- vin moi; după aceea luate de pe foc, puse într'o oală de porcelan, să stea la un loc rece, dar acoperite, timp de 48 ceasuri. După acest timp, scurgem zeama lor, lim- pede, socotind la o jumătate kgr. zeamă de gutui câte kgr. zahăr. Zahărul îl muiem în apă şi îl ferbem până se leagă bine, apoi îi adăugăm şi zeama de gutui, lăsând să mai fearbă puţin, dar nu prea mult, de oarece pierde coloarea; pe urmă pus în sticle mai mici, lăsate să se ră- cească mai bine, astupându-le cu dop de plută, bine si- gilate, le păstrăm la un loc svântat şi curat.

1166. Sirop de cârmâz.

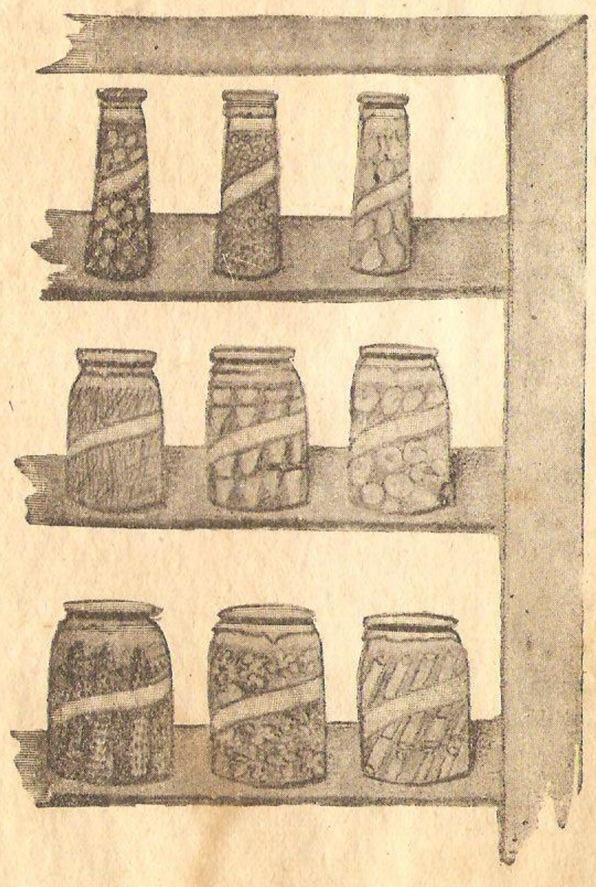
Culegem boabe coapte de cârmâz, pe cari le stoar- cem prin o cârpă curată; după aceea adăugăm la fie- care ¼ kgr. zeamă, stoarsă, de cârmâz, 600 gr. zahăr, precum şi zeama strecurată din 3 lămâi şi puse să fearbă până ce compoziţia începe a se îngroşa ca siro- pul, timp de o jumătate de ceas; după aceea luat dela foc, lăsat să se răcească şi pus în sticle mai mici, pe cari le astupăm cu dop de plută, apoi sigilate cu ceară roşie, păstrate în cămară. Cu acest sirop colorăm unt, aspic, gelatine, glasée, spume, etc. In timpul ferberii să nu ui- tăm a-i lua spuma.

CAPITOLUL XX

CONSERVE

OBSERVAȚIUNI

Lucrul principal la prepararea conservelor este, ca borcanele să fie curate, bine svântate, şi nici decât şterse cu şervete deja folosite, apoi bine legate şi strânse, ca



Fgi. 178.

aerul să nu străbată în ele, căci numai o străpunsătură de ac făcând, conservele nu se ţin.

Zarzavaturile pentru conserve să fie tinere şi de curând culese, nevătămate, bine spălate şi svântate.

Pentru conserve, întrebuinţăm, borcane de sticlă, după cum ne arată figura de mai sus.

După ce am aşezat zarzavatul în borcane ceva mai mult de jumătate, punem peste el saramura arătată la fiecare conserve, aşa ca borcanul să rămână ca un deget grosime, gol, apoi punem peste borcan o pânză curată, iar peste aceasta, hârtie dublă de pergament, muiată mai înainte în apă rece şi legat bine strâns, fir lângă fir, cu o sforicică, înfăşurând gâtul borcanelor de mai multe ori, după aceea aşezăm borcanele în căldare sau în oale mari acoperind mai întâi fundul căldării cu o cârpă groasă (cearceaf, pus în două sau în patru), apoi fiecare borcan învârtit într'o cârpă curată şi astfel puse unul lângă altul în căldare, punând apă peste ele, aşà ca borcanele să stea ca de un deget grosime afară din apă, acoperind căldarea la suprafaţă cu o pânză mare udată în apă rece, îndesând-o bine de jur-împrejurul căldării şi lăsată să fearbă încet, timp necesar şi arătat la fiecare conserve, socotind timpul ferberei numai de când începe a ferbe apa din căldare.

După ce a fert, luăm căldarea de pe foc, o mai acoperim cu o pătură groasă şi lăsată să se răcească, până a doua zi, când scoatem borcanele, le spălăm pe din afară le ştergem uscat, rotunjind frumos, egal, de jur-împrejur hârtia cu care sunt acoperite, dar aşa ca hârtia să treacă ca un deget din sforicică în jos, apoi mai punând o hârtie curată, peste acoperişul borcanelor şi legându-le, le punem la păstrare în cămară.

1167. Saramură pentru conserve.

Punem într'o oală curată 1 kgr. apă, şi două linguri sare pisată să fearbă puţin, răcită şi strecurată; îi adăugăm un sfert kgr. oţet de vin curat, cu care apoi umplem borcanele de conserve.

1168. Conserve de fasole verde.

Curăţim păstăi de fasole tânără, de cotoare, le spălăm şi puse să se scurgă bine; după aceea aranjăm păstaie lângă păstaie întreagă, în borcane de sticlă, sau tăiate în două dealungul şi umplem borcanele cu saramura amintită mai sus aşa ca saramura să treacă peste fasole ca 2 degete, şi borcanele tot să mai rămână goale ca un deget, apoi punem peste borcane o bucată pânză şi peste aceasta hârtie de pergament dublă, muiată în apă rece şi legăm strâns cu o sforicică, înfăşurând gâtul borcanelor de mai multe ori; după aceea le ferbem în aburi, timp ca $1^1/_2$ de ceas. Ferberea să fie încet (vezi capitolul XX conserve).

1169. Conserve de dovlecei.

Curăţim de coajă dovlecei mai mici, ca pentru umplut; le scobim miezul cu cuţitul anume pentru acest scop (fig. 72), apoi îi spălăm în apă rece şi îi punem pe o sită să se scurgă bine de apă; pe urmă aşezaţi în borcane mari, de sticlă, umplând borcanele cu zeamă de pătlăgele roşii ferte, date prin sită şi răcită, mai adăugând puţină sare, legăm borcanele şi le ferbem în aburi ca un sfert de ceas.

1170. Conserve de ardei graşi.

Curăţim, ardei graşi, de seminţe, tăindu-i de jur-împrejurul cotorului, apoi cu o linguriţă, sgâriem vinele usturoase ce le are pe dinăuntru, şi spălaţi în apă rece, şi opăriţi în apă sărată.

Ii aşezăm în borcane mari de sticlă vârîţi unul în altul şi punând peste ei zeamă de pătlăgele roşii, ferte şi date prin sită, adăugându-le şi puţină sare; legăm borcanele şi le ferbem în aburi, timp ca 10 minute. Vrem să îi întrebuinţăm îi scoatem din zeama lor, îi umplem cu carne şi, peste ei punem şi zeama lor, cu puţină supă de vacă sau apă.

1171. Conserve de pătlăgele vinete, pentru musaca.

Tăiem pătlăgelele în felii ca un deget de groase, presărându-le cu sare, după aceea fiecare felie o stoarcem şi aşezate în borcane de sticlă, pe care le umplem cu zeamă de pătlăgele roşii, ferte şi date prin sită, cu puţină sare, legate şi ferte în aburi, timp ca 10 minute.

Când vrem să le întrebuinţăm, scoatem din zeamă pătlăgelele, puse pe o sită să se svânte, după aceea întrebuinţate.

1172. Conserve de mazăre boabe.

Ferbem pe jumătate în apă bine sărată, boabe de mazăre, tânără, aleasă ca boabele să fie de aceiaşi mărime şi strecurate prin sită, puse într'un castron de porcelan, în apă rece, să stea ca o jumătate de ceas; apoi din nou strecurate prin sită şi lăsate să se svânte, puse în borcane de sticlă ceva mai mult de jumătate; după aceea ferbem altă apă cu puţină sare şi puţin zahăr, cu care după ce s'a răcit, umplem borcanele, aşa ca să treacă peste mazăre ca 2 degete, dar borcanul să rămână tot gol ca de un deget; după aceea legăm borcanele cu pânză şi hârtie de pergament dublă şi ferte în aburi încet, timp de un ceas.

Când vrem să întrebuinţăm mazărea, o scurgem din zeama ei, şi o încălzim puţin, în altă apă, dar foarte puţin sărată, şi întrebuinţată după plac. E un anumit soi de mazăre din care se face conserve, numită ţucără.

1173. Conserve de mazăre boabe, în alt mod, pregătite.

Ferbem, pe jumătate în apă sărată, boabe de mazăre tânără, boabele având mărime egală, apoi strecurată prin sită şi pusă într'un castron de porcelan în apă rece; până atunci facem un sirop din un $^1/_4$ kgr. zahăr şi 1 kgr. apă adăugându-i şi puţină sare, dar să nu fearbă mult, apoi răcită. Punem mazărea svântată în borcane, ceva mai mult de jumătate şi peste ea sirop, cât să treacă peste ea ca de 2 degete şi tot să mai ră-

mână borcanul gol ca de un deget; legăm borcanele bine şi ferte în aburi 1 ceas, dar încet. Mazărea să fie de mărime egală şi tânără.

1174. Conserve de mazăre în păstăi.

Curăţim de cotoare şi de aţe păstăi de mazăre tânără, spălate apoi ferte ca 3—4 minute în apă sărată, clocotindă; după aceea strecurăm apa, iar mazărea o punem în apă rece să stea ca o jumătate ceas, apoi din nou o strecurăm şi o punem pe sită, să se scurgă bine de apă, după aceea aşezată în borcane, păstae lângă păstae.

Ferbem un sirop de zahăr ca mai sus, dar nu prea gros şi după ce s'a răcit, îl punem peste mazăre, aşa ca mazărea să fie acoperită, apoi legăm borcanele şi le ferbem în aburi timp de 10 minute.

1175. Conserve de agrişe.

Curăţim agrişele de cotoare şi de mustăţe, le punem în borcane de sticlă, le umplem cu sirop de zahăr (ca şi mazărea), apoi legate şi ferte în aburi, timp de 10 minute.

Agrişele le putem conserva şi în alt mod, şi anume:

Spălăm bine, sticle groase, ca cele de bere, sau de cognac, apoi puse să se svânte; umplem aceste sticle cu agrişe curăţite, le astupăm bine cu un dop de plută (papură), învârtindu-le cu gura în reşină neagră topită, până aceasta este caldă; după aceea păstrate în nisip uscat, până la jumătatea sticlei, dar cu gura în jos, în pivniţă rece, uscată.

1176. Conserve de bame.

După ce am curăţit de codiţe bame mici şi tinere, le punem să stea ca un ceas în zeamă de pătlăgele roşii, ferte şi date prin sită, adăugând şi puţină sare; apoi scoase şi puse pe o sită să se scurgă bine; după aceea le aşezăm în borcane, punând peste ele altă zeamă de pătlăgele roşii, în care am pus şi puţină sare, să treacă zeama peste ele ca un deget, apoi legate şi ferte timp de 15 minute, în aburi.

1177. Conserve de pătlăgele roşii întregi.

Alegem pătlăgelele roşii, coapte, frumoase, nevătămate şi tari, pe cari le învelim în frunză de viţă, le aşezăm într'o putină curată, bine opărită şi svântată, punând un rând frunze de viţă spălate şi bine svântate, iar peste pătlăgele presărăm o mână bună de sare mărunţă şi albă, apoi iar începem cu rândul de frunză de viţă, urmând ca în şirul sus arătat până se umple putina, iar deasupra acoperim cu frunze de viţă, lăsând să stea timp de 2—3 zile; după aceea punem peste ele un capac rotund de lemn, dar aşà ca capacul să intre în putină, iar peste capac punem o piatră spălată; acoperim putina cu un alt capac, sau cu o pânză.

De câte ori am scoate pătlăgele, totdeauna acoperim pe cele rămase, bine cu frunzele de viţă, iar putina o ştergem pe dinlăuntru cu o cârpă curată şi udă, iar capacul şi piatra spălate în apă rece şi aşezate iar cum au fost.

Pătlăgelele astfel conservate, le întrebuinţăm la prepararea ghiveciului, ca pătlăgele umplute, ca salate; etc., dar totdeauna înainte de a le întrebuinţa să le spălăm şi să le ţinem puţin timp în apă rece spre a le trage sarea.

1178. Conserve de pătlăgele roşii întregi, în borcane de sticlă.

Alegem pătlăgelele frumoase, coapte şi tari; le spălăm în apă rece, apoi puse să se svânte; după se sunt bine svântate, le punem în borcane de sticlă, umplându-le cu zeamă de pătlăgele roşii, ferte şi date prin sită, adăugând la fiecare borcan o linguriţă sare, apoi legate şi ferte în aburi, ca 10 minute.

1179. Conserve de măcriş.

Curăţim măcrişul de cotoare, îl spălăm bine, şi pus să se scurgă de apă; după aceea îl îndesăm în bor-

cane mici de sticlă, presărând printre frunze, sare mărunță, apoi legate și ferte în aburi, ca 15 minute.

1180. Conserve de sparanghel.

Curățim sparanghelul de părțile ațoase și lemnoase, apoi îl ferbem 5—6 minute în apă clocotindă sărată, în care am stors și zeamă de lămâie; după aceea strecurăm apa, iar sparanghelul, pus în altă apă rece, de unde curând îl scoatem să se scurgă, punându-l pe o pânză.

Sparanghelul astfel preparat, îl așezăm cu vârfui în sus, unul lângă altul, în sticle de compot, punând peste el apă sărată feartă, dar rece și zeamă de lămâie, care să treacă peste sparanghel ca de un deget; legăm apoi sticlele ca și cele de compot și ferte în aburi timp de un ceas.

Inainte de a-l întrebuința, punem sticla cu sparanghelul în apă caldă, apoi desfăcută și scursă toată zeama din ea, preparând sparanghelul după plac, iar se prepară ca și sparanghelul.

1181. Conserve de conopidă.

Conopida ruptă în roze mai mici și curățită de coajă se prepară ca și sparanghelul.

1182. Conserve de ardei copți.

Coacem ardei grași, dar numai pe spuză și astfel ca numai pelița să li se prăjească, observând ca pelița nici într'un loc să nu fie ruptă, apoi împrăștiați pe o scândură curată și lăsați să se răcească; după ce s'au răcit, îi așezăm în borcane mai mici de sticlă de castraveți, presărând peste ei sare mărunță și umplând borcanele cu oțet de vin, acoperite cu capacul, lăsate să stea ca 10 zile, până se liniștesc; după aceea punem în fiecare borcan unt-de-lemn bun, ca 3 degete și peste unt-de-lemn o linguriță făină de muștar, legată bine într'o cârpă curată și legat cu pânză și hârtie de pergament, păstrate la un loc svântat și rece.

Când avem trebuință de ardei, îi scoatem și îi curățim de peliță în apă rece, apoi pregătiți cu oțet și unt-de-lemn.

1183. Conserve de ardei copți, în alt mod pregătiți.

Alegem ardei grași, frumoși și nevătămați, îi spălăm în apă rece și lăsați să se svânte; până atunci ferbem într'un vas curat, două părți apă, o parte oțet de vin, tot atâta unt-de-lemn fin, 1—2 linguri sare, câteva boabe de piper, tot atâta inibahar; când acestea ferb, punem și ardeii, tot unul câte unul pe rând, pus lăsând să dea de 1—2 ori în clocot, apoi scoși pe o farfurie mare și lăsați să se răcească. După ce s'au răcit, îi așezăm în borcane, punând printre ei ici-colo câte un bob de piper, iar în oțetul rămas mai adăugăm apă, oțet și sare, potrivind cât trebue să fie de acru și de sărat și pus peste ardei așezați așa ca să treacă peste ei, de un deget, după aceea mai adăugăm de un gros de deget unt-de-lemn fin, potrivind ca borcanul tot să mai rămână gol de un gros de deget și legând borcanele cu hârtie dublă de pergament, ferte în aburi, timp de 5—6 minute.

Când vrem să servim ardeii, îi curățim de peliță și îi pregătim cu oțet și untdelemn.

De observat este că, la prepararea conservelor de ardei copți să-i așezăm în borcane mai mici, pentru ca atunci când desfacem un borcan să-i întrebuințăm pe toți, căci mai rămânând în borcanul desfăcut, se moaie și nu mai putem să-i întrebuințăm.

1184. Conserve pentru ghiveci.

Curățim de cotoare, fasole tânără, o ferbem câteva minute în apă sărată clocotindă, apoi scursă și lăsată să se răcească.

Spălăm pătlăgelele roșii mai mici și tari în apă rece, apoi lăsate să se svânte.

Tăem în felii, ca un deget de groase, pătlăgelele vinete tinere, le sărăm, apoi lăsate să stea ca un ceas.

Curăţim ardei graşi de sâmburi şi de vinele usturoase, apoi tăiaţi în două. Curăţim de cotoare bame tinere şi lăsate să stea în zeamă de pătlăgele roşii ca un ceas, după aceea scoase şi lăsate să se scurgă.

Aşezăm în borcane un rând fasole, un rând pătlagele roşii, unul de bame, altul de pătlăgele vinete, dar bine stoarse, altul de dovlecei tineri, tăiaţi în bucăţi, altul de ardei, urmând astfel până aproape umplem borcanul, apoi punem peste ele zeamă de pătlăgele roşii, ferte şi date prin sită, adăugând fiecărui borcan o linguriţă de sare, legându-le şi ferbându-le în aburi timp de 15 minute.

1185. Conserve de castraveţi în apă.

Alegem castraveţi potriviţi, nici mari dar nici prea mici, îi spălăm, în apă rece, apoi lăsaţi să se scurgă şi aşezaţi în borcane mai mici de castraveţi iar peste ei punem atâta apă cât să-i acopere precum şi 1—2 cotorele de mărar, legând borcanele bine, strâns, cu o sforicică peste pânza şi beşica uscată, muiată în apă.

Aceste borcane le păstrăm la soare, udând foarte adeseori băşicele, cu apă rece, cât stau la soare, ca să nu crape.

Dacă observăm că apa castraveţilor s'a albit, atunci este semn că sunt acrii şi borcanele trebue luate din soare şi puse la un loc svântat şi răcoros în cămară.

1186. Conserve de castraveţi tăiaţi.

Curăţim castraveţii, nici mari, nici prea mici, de coajă îi tăem felii ca muchia unui cuţit de groase şi rotunde, cu tăetorul de castraveţi (fig. 81), apoi puşi să stea în apă de fântână; după aceea îi stoarcem bine între mâini pe rând şi felii peste felii puşi, apoi aşezaţi în borcane de sticlă, punând un strat gros de sare uscată, ca două degete, şi bine îndesată, iar peste sare un strat egal de gros de castraveţi, îndesându-i bine, urmând astfel până se umple borcanul, scurgând bine, în acelaş timp apa din borcan, de câte ori punem un strat de castraveţi; după ce nu mai este apă în borcan,

punem deasupra un strat de sare ca de 4 degete, legăm borcanul cu pânză şi hârtie de pergament, şi îi păstrăm la un loc svântat. Principalul este ca mâinile să fie totdeauna bine uscate când umblăm cu castraveţii, şi rândurile de sare şi castraveţii să nu le stricăm, şi iute trebue lucrat.

De observat este, că aceşti castraveţi să nu aibă nici odată zeamă, ci să fie bine scurşi, pentru ca sarea bine pusă să nu se topească, ci să rămână albă.

La 20 castraveţi punem 2 kgr. sare.

Când vrem să-i servim, luăm întâi sarea deasupra şi apoi castraveţi câţi voim; iar sarea o punem înapoi peste suprafaţa castraveţilor din borcan, apoi legat. Castraveţii scoşi, îi spălăm în mai multe ape şi lăsaţi să stea în apă rece, ca un ceas, după aceea pregătiţi.

1187. Gogoşari în oţet.

Alegem 150—200 gogoşari, cărnoşi şi nevătămaţi, mari şi dulci, îi punem pe o masă, sau pe o scândură, unul lângă altul, să stea 3—4 zile; îi alegem pe cei nevătămaţi şi buni, îi spălăm bine în apă rece, le retezăm puţin coada, îi aşezăm în borcane mari, mai punând printre ei, ici-colo câte un căţel usturoi, curăţit, îi presărăm cu sare (¼ kgr. sare la 200 gogoşari), lăsându-i să stee o jumătate de zi; prăjim, dar nu rumen, ca 400 gr. zahăr mărunt, stingându-l cu oţet, care după ce s'a răcit îl punem peste gogoşari, în borcane, apoi umplem borcanele cu oţet, le acoperim cu un capac de scândură şi puse la un loc unde bate soarele. Când observăm că gogoşarii s'au liniştit şi numai dospesc atunci ştergem bine borcanul pe dinafară punem în borcan, peste gogoşari nişte beţişoare cruţiş şi peste acestea o petricică curată ca să-i apese, punem unt-de-lemn curat ca 3 degete de gros, legăm borcanul cu o hârtie de pergament şi sforicică şi păstrat în cămară.

1188. Castraveţi în oţet.

Alegem 3—4 sute castraveţi mijlocii, frumoşi şi nevătămaţi, 50 ardei graşi, dar nu mari; 20—30 ardei

roşii (gogoşari); 50 ardei subţiri şi lungi; 20 ardei mici şi iuţi; 300 pătlăgele verzi (gogonele); 20 legături tarhon; toate bine spălate în apă rece, scoase şi puse pe o pânzătură curată, risipindu-le să se svânte.

Spălăm curat 1—2 borcane mari, de castraveţi, apoi facem o saramură din 5 kgr. apă rece şi 1 kgr. sare, aşezăm castraveţii frumos, unul lângă altul în borcane, punând printre ei, ici-colo câte un ardei gras, câte un roşu, 1—2 pătlăgele, gogonele şi ardei lungi, precum şi câte unul din cei mici usturoşi; după ce am pus un strat ca o palmă de gros, presărăm dar numai la mijlocul borcanului câteva crănguţe de tarhon, urmând astfel până se umple borcanul, îndesându-i cât e posibil, deasupra îi acoperim cu foi de vişine, spălate şi bine curăţite, formând un strat ca de 3 degete de gros şi în fine punem saramura peste ei, deja bine dizolvată, acoperind borcanul cu un capac de lemn şi pus la un loc unde bate puţin soarele într'o odaie undeva; pritocind borcanele de mai multe ori tot la 4 zile odată, timp de 5—6 săptămâni.

După acest timp, îi vărsăm într'un hârdăiaş (copaie curată), punând peste ei apă rece şi spălându-i bine în 3 ape schimbate, de unde îi scoatem pe o pânzătură curată, împrăştiindu-i să se svânte; spălăm borcanele, din nou, bine, aşezăm castraveţii iar acum au fost aşezaţi la început, depărtând castraveţii sau ardeii cari ar fi vătămaţi, punând peste ei un oţet bun, dar nu de vin; deasupra lor punem un alt strat, din foi de vişin curate, spălate şi peste foi punem o linguriţă făină de muştar, legată într'o petecă de pânză curată; legăm borcanele cu o cârpă curată şi hârtie de pergament şi le păstrăm în cămară.

Când vrem să scoatem din borcan castraveţi îi scoatem cu o furculiţă şi nu cu mâna.

Astfel vom avea castraveţi buni, acri şi tari şi fără floare, mult timp.

1189. **Bulion de pătlăgele roşii în sticle.**

Spălăm, în apă rece, pătlăgele roşii, bine coapte şi sănătoase, după aceea puse pe o pânză, sau într'un co

să se scurgă bine de apă, apoi rupte în bucăţi, puse într'o căldare cositorită, sau într'o oală mare de fer, smălţuită, să fearbă până scade aproape pe jumătate, mestecându-le adese ori, să nu se ardă; după aceea le luăm de pe foc, le dăm prin sită, iar bulionul căpătat îl punem în sticle groase, negre, bine spălate în leşie şi limpezite în apă rece. Sticlele umplute, le astupăm bine cu un dop de plută nou, punând peste dopuri pânză şi hârtie dublă de pergament, apoi legate şi strânse cu o sforicică, de mai multe ori, tot fir lângă fir.

Punem sticlele umplute şi astupate, una lângă alta, în o căldare mare, umplută cu fân, sau cu paie, dar aşa că numai gâtul sticlelor să se vază, îndesând între sticle fân ca să nu atingă una de alta, apoi umplem căldarea cu apă rece, aproape să le acopere, acoperind sticlele cu o pânză groasă împăturată, curată şi udată în apă rece, îndesându-i de jur-împrejurul căldării, pus să fearbă, timp de un ceas, dar tot numai încet şi nepripit; după ce au fert, luăm căldarea de pe foc, o punem la o parte, acoperindu-o cu mai multe pături, să stea până a doua zi, când scoatem sticlele din căldare, le spălăm în apă rece, le ştergem bine şi le punem spre păstrare, la un loc curat, svântat şi rece.

1190. **Conserve de pătlăgele vinete, împănate.**

Alegem pătlăgele vinete tinere şi mici, le curăţim numai de coajă, cu cuţitul, de patru părţi opuse, ca un deget lăţime, apoi le ferbem în apă clocotindă, 5—6 minute, apoi scoase şi puse în apă rece; până atunci să avem mai dinainte pregătit, morcovi, pătrunjel, păstârnac, ţelină, varză albă, ceapă, toate tăiate ca tăcţeii precum şi pătrunjel tocat mărunt, dându-le sarea trebuincioasă oţet şi unt-de-lemn bun, toate bine mestecate.

Scoatem pătlăgelele din apă, să se scurgă bine, le spintecăm pe locurile unde au fost curăţite de coajă, umplându-le îndesat, în fiecare tăietură (spintecătură) cu zarzavaturile tăiate ca tăieţeii, mai înfigând în fiecare pătlăgea câte 2—3 căţei, de usturoi curăţit; legăm

şi învelim fiecare pătlăgea cu fire subţiri şi opărite din foi de ţelină, după aceea puse în borcane de sticlă, spălate şi mari, aşezându-le aşa cum sunt învelite, una lângă alta, strecurând peste ele şi zeama, rămasă din zarzavatul tăiat. Umplem borcanul cu oţet bun, în care am dizolvat puţină sare, iar pe urmă mai punem şi untdelemn bun ca trei degete, legând borcanul şi pus la păstrare. După ce s'au acrit scoatem cât ne trebue, servind lângă friptură sau şi singură.

Preparate vinetelor pentru iarnă

1191. Conserve de pătlăgele vinete.

Coacem pe spuză pătlăgele vinete tinere, dar iute, căci ţinându-le mai mult timp pe foc, se înegresc; după ce sunt coapte, le curăţim de coajă, le spălăm puţin cu apă rece şi puse pe o scândură curată şi nouă să se scurgă bine; după ce s'au scurs, le tocăm cu un cuţit de lemn cât se poate de mărunt, şi puse într'un castron de porcelan, punând peste ele untdelemn şi sarea trebuincioasă şi le batem bine cu o lingură de lemn nouă; după aceea le adăugăm puţin oţet de vin, mestecându-le bine şi puse în borcane mai mici de sticlă, punând peste ele unt-de-lemn, aşa ca borcanul să rămână ca un deget gol, iar unt-de-lemnul să treacă ca un deget peste pătlăgele, apoi legate şi ferte în aburi, timp ca 5—6 minute.

Când vrem să le servim, le mai batem puţin adăugându-le o ceapă tocată mărunt, puţin untdelemn şi piper pisat, după plac.

De observat, este, că îndată ce s'au copt 8—10 pătlăgele să le şi pregătim, căci stând mai mult se înegresc.

1192. Conserve de ardei graşi, umpluţi cu varză albă.

Tăem 4—5 verze dulci, cât se poate de subţire cu tăetorul (fig. 81), o sărăm şi după ce a stat în sare ca o jumătate de ceas, îi adăugăm oţet şi untdelemn, mestecându-o bine.

Curăţim de sâmburi şi de vinele usturoase, câţi ardei credem că ne ajung, îi ferbem 2—3 clocote în apă sărată, oţet şi unt-de-lemn, apoi scoşi şi răciţi, îi umplem

bine şi îndesat cu varză tăiată, apoi aşezaţi în borcane de castraveţi, punând peste ei şi zeama de varză rămasă, dar strecurată; după aceea umplem borcanele cu oţet de vin, le acoperim cu capacul, să stea ca 10 zile, până încetează de a mai fermenta, apoi punem în fiecare borcan unt-de-lemn, ca de 3 degete şi legate, păstrate la un loc svântat şi rece.

Când vrem să servim, scoatem 5—6 ardei verzi şi tot atâţi ardei roşii, umpluţi cu varză roşie şi aranjându-i pe o farfurie de salată, serviţi lângă friptură.

1193. Conserve de ardei graşi, roşii, umpluţi cu varză roşie.

Se pregătesc tocmai ca şi cei sus amintiţi, numai că în loc de ardei verzi, luăm ardei roşi, şi în loc de varză albă, luăm varză roşie. Să nu uităm, că floarea (mucezeala) ce s'ar forma în borcanele cu varză, să o depărtăm din când în când, ştergându-o cu o cârpă udă şi curată, s'au mai bine, punem deasupra o linguriţă făină de muştar legată bine într'o cârpă curată.

1194. Conservarea frunzei de viţă, pentru sărmăluţe.

Culegem frunzele tinere de viţă, în luna Mai, le punem într'un coş nou şi curat, mic, aranjându-le; un rând de frunze şi peste ele un strat de sare mărunţă, urmând până se umple coşul, potrivind aşa ca deasupra să fie un strat de sare. Punem 1—2 petrii peste stratul de sare, ca să le apese, agăţând coşul de grindă, în pivniţă, sau în cămară.

De câte ori luăm din frunze, de atâtea ori le acoperim bine cu sare şi cu frunzele cari s'ar fi uscat.

Frunzele luate, le muiem în apă rece, apoi le întrebuinţăm.

1195. Conservarea ardeilor verzi.

Punem ardei verzi, întregi şi sănătoşi într'o oală smălţuită, sau într'o lădiţă de lemn, dar aşa ca ardeii

să nu se atingă unii de alţii, iar peste ei punem nisip uscat, formând mai multe straturi, şi păstraţi la un loc svântat şi rece.

1196. Conservarea tarhonului (tarcănului).

Rupem frunzele de tarhon, până sunt tinere şi nevătămate, le spălăm bine în apă rece şi împrăştiate pe o pânză, să se svânte bine; după ce sunt svântate, le punem într'un castron, unde le sărăm bine şi îndesate tare, într'un borcan de porcelan, iar peste ele punem oţet de vin, aşa ca oţetul să treacă peste tarhon ca un deget şi deasupra punem o petricică curată care să-l apese apoi, legăm borcanul cu hârtie şi păstrat la un loc rece şi svântat.

Dacă am observa că oţetul din borcan a scăzut, atunci îi mai adăugăm altul.

De câte ori luăm tarhon din borcan, pe cel rămas îl îndesăm bine.

1197. Conservarea sparanghelului în oţet.

Curăţim sparanghelul, de părţile aţoase şi lemnoase, apoi îl ferbem, numai pe jumătate, în apă sărată; după aceea strecurat şi pus pe o sită, să se scurgă; după ce s'a scurs, îl punem într'un castron, punând peste el oţet de vin, fert şi rece şi lăsat o noapte să stea. A doua zi scurgem oţetul într'o oală, mai adăugându-i puţină apă şi din nou îl ferbem, apoi lăsat să se răcească şi iar pus peste sparanghel; în ziua a treia, punem sparanghelul în sticle de compot, iar oţetul încă odată fert şi răcit, pus peste sparanghel, mai adăugând în fiecare sticlă untură topită, ca de 2 degete, apoi legate ca şi cele de compot, păstrate la un loc svântat şi rece.

Sparanghelul astfel preparat, poate fi servit lângă rasol şi friptură.

1198. Conservarea conopidei în oţet.

Conopida o rupem în roze mai mici, le curăţim de peliţă şi urmăm ca şi cu sparanghelul.

1199. Conserve de ciuperci.

Tăiem în felii subţiri mânătârci, sau ciuperci (champignons), le presărăm cu sare şi cu puţină ceapă tocată, mărunt, şi puse într'un castron, să stea acoperite 2—3 zile; după aceea strecurăm zeama ce au lăsat-o, mai presând şi zeama ce ar mai fi rămas în ele, pe care o ferbem puţin, apoi pusă în sticle de compot, mai mici, legate bine şi păstrate. Această zeamă este foarte bună pentru prepararea sosurilor şi a Ragouts-ului.

1200. Conserve de ciuperci (champignons).

Alegem ciuperci sănătoase, precum mânătârci sau champignons, cărora le tăem cotoarele şi curăţite de peliţă, lăsate să stea în apă rece, schimbând apa de 5—6 ori; după aceea le ferbem puţin în apă sărată, în care punem şi zeamă de lămâie, precum şi o bună bucată de unt topit; după ce au fert şi s'au răcit, le punem cu apa în care au fert cu tot, în sticle de compot şi lăsate să se răcească. Grăsimea trebuie să fie de cel puţin 2 degete deasupra apei, apoi legate ca şi compotul şi ferte în aburi, timp de un ceas şi păstrate la un loc rece, până cere trebuinţa.

Când pregătim ciupercile, le pregătim cu untul lor din sticlă. La fiecare borcan socotim zeama dela o lămâie şi 2 linguri unt topit, bun şi fără miros.

1201. Conserve de ciuperci în oţet.

Curăţim de peliţă, ciuperci (champignons), lăsând pe cele mici întregi, iar celor mari le tăem cotorul, apoi spălate în apă rece, schimbându-le apa de 5—6 ori; după aceea le ferbem câteva minute, în apă sărată şi strecurate prin sită.

Până atunci ferbem oţet de vin, cu câteva boabe de piper, inibabar şi foi de dafin, punând şi ciupercile să dea odată în clocot. După ce s'au potolit, le punem cu oţetul în care au fert cu tot, în sticle de compot, lăsându-le să se răcească bine, apoi punem în fiecare borcan

untură topită ca 2 degete şi legându-le ca pe compot, puse la păstrare la un loc svântat şi rece.

Ciupercile astfel pregătite le servim lângă rasol şi friptură.

Tot aşa se pregătesc şi mânătârcile şi trufele pe mânătărci, curăţindu-le de peliţă şi de cotoare, iar trufele curăţite de peliţă şi de crestele de sub pălărie.

1202. **Conservare de urechiuşe (ciuperci galbene).**

Curăţim urechiuşele (bureţi galbeni), le spălăm bine în apă rece şi scoase din apă, scurse, apoi presărate bine cu sare măruntă, lăsate peste noapte să stea; a doua zi le spălăm bine în zeama ce au lăsat-o şi scurse, le punem în borcane de sticlă, mai mici, punând peste ele oţet fert şi răcit, aşa ca să le acopere bine, apoi legate ca cele de compot şi păstrate la un loc uscat şi rece.

1203. **Conserve de pătlăgele vinete, marinate.**

Alegem pătlăgele vinete, tinere şi le tăem în felii rotunde, ca un deget de groase, apoi bine sărate şi lăsate să stea un ceas.

Punem, într'o tigae, unt-de-lemn fin să se înferbânte, stoarcem fiecare felie de pătlăgele şi le prăjim rumen pe ambele părţi în unt-de-lemnul ferbinte şi lăsate să se răcească; după aceea aşezate în borcane, punând mai întâiu un strat de frunze de ţelină şi pătrunjel, apoi un strat felii de pătlăgele prăjite, urmând astfel până umplem borcanul, adăugând printre felii, ici colo, câte un fir de usturoi şi boabe de piper.

Ferbem oţet şi apă, părţi egale, adăugând şi sarea trebuincioasă şi după ce s'a răcit, o punem în borcan peste pătlăgele, lăsând să stea o zi; după aceea mai adăugăm unt-de-lemn ca de 3 degete, legând borcanul cu hârtie de pergament şi pus în cămară, la păstrare.

1204. **Pregătirea muştarului.**

Ferbem 2 kgr. must dulce de vin, până a scăzut jumătate, luându-i, în timpul ferberei, spuma. După ce

a fert, punem în must 260 kgr. făină de muştar din farmacie, mestecând bine, fără să mai fearbă, apoi îl punem în sticle mici şi curate, le astupăm cu dop de plută şi le lipim cu ceară roşie. Sticlele acestea trebue păstrate la un loc svântat şi răcoros, căci atunci se păstrează muştarul şi timp de un an.

1205. **Descrierea aparatului „Weck".**

Inainte de a ferbe conservele în aparatul Weck, trebue să cunoaştem bine acest aparat, căci altcum nu vom putea reuşi să avem conserve bine ferte şi durabile.

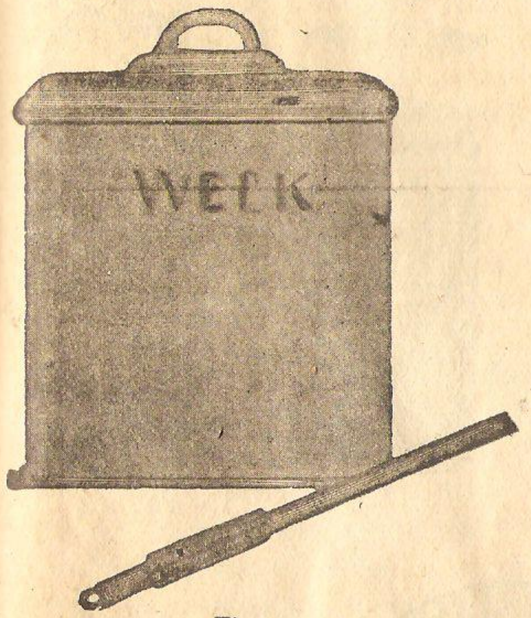


Fig. 179.

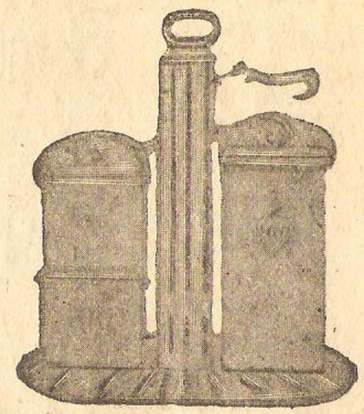


Fig. 180.

Aparatul Weck este compus din mai multe bucăţi şi anume:

1. Cazanul, care poate fi mai mare, sau mai mic;
2. Capacul cazanului care are o gaură prin care introducem termometrul în cazan (vezi fig. 179).
3. Dacă ridicăm capacul cazanului, vedem ridicându-se dela mijlocul fundului cazanului un stâlp, numit suportul, o ţeavă rotundă dar goală la mijloc; capătul de jos al suportului (al ţevei) este fixat de-o poliţă ro-

tundă, ceva mai mică decât fundul cazanului; marginea suportului (poliţei) este de jur-împrejur îndoită în spre fundul cazanului, aşa că suportul (poliţa) stă aşezat pe fundul cazanului, numai pe îndoitura poliţei, formându-se un spaţiu gol, între poliţă şi fundul cazanului ca de 3—4 c.-metri; poliţa are în corpul ei două rânduri de găurele, de mărimea unui toc de scris mai subţirel.

Pe această poliţă aşezăm sticlele umplute cu conserve, ca să fearbă.

4. In fine, mai avem clamele, şi cârligele; acestea

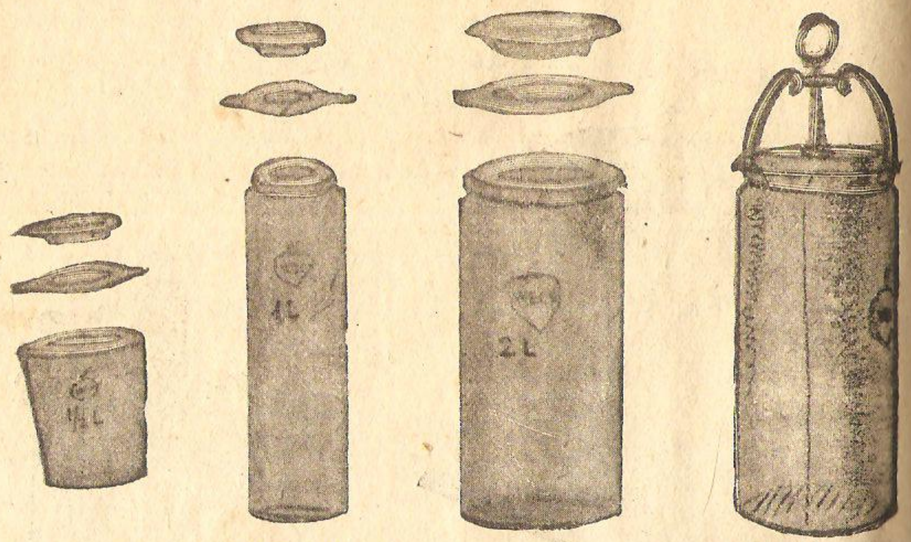


Fig. 181.

Fig. 182.

Fig. 183.

sunt nişte semicercuri de metal pentru a strânge capacul sticlelor (fig. 183).

Stâlpul, sau suportul din mijlocul cazanului are opt goluri (despicături) de fabrică făcute, de sus până jos şi simetric făcute; prin aceste goluri se introduc capetele cârligelor, pe cari le apăsăm în jos, spre a presa capacul sticlelor, ca să nu se deschidă sticla în timpul ferberei.

5. Gumele sticlelor Weck să fie bine spălate mai întâi în apă călie; apă caldă cu foarte puţină sodă, dar puţin timp, apoi puse gumele în apă curată călduţă, bine spălate, apoi puse pe un şervet curat spre a le absorbi apa şi a le usca, dar fără a le ţine mult timp până se usucă de tot şi devin tari, ci ca astăzi spălate şi ca mâine să le întrebuinţăm. Dacă gumele sunt ude atunci nu se prind bine de buzele borcanului şi răsuflând, conservele se vor strica.

Toate conservele se ferb numai odată, afară de mazărea verde boabe, pe care trebue să o ferbem de două ori, timp de câte un ceas, apoi lăsată să se răcească în cazan după prima ferbere şi din nou a doua zi feartă iar un ceas, lăsându-i iar să se răcească în cazan, când apoi a treia zi o scoatem şi aşezată în cămară.

După ce am isprăvit cu ferberea legumelor în cazanul Weck îl spălăm bine şi şters de mai multe ori cu mai multe prosoape curate.

In conservele preparate în Weck să nu punem nici-când sare, ci sarea o punem numai când desfacem sticla să preparăm conservele pentru mâncare. Sarea strică gustul fiecărei legume, şi întăreşte legumele, oricât le-am ferbe.

Să avem mare grijă, să nu punem sticlele în apa caldă din cazanul Weck, şi nici sticle cu conţinutul lor cald, în apa rece, ce ar fi în cazan, căci în ambele cazuri riscăm, ca la ferbere, sticlele să crape.

Repetăm, la toate conservele, făcute în Weck, nici sare nici alte condimente să nu punem, ci numai când deschidem sticlele, pentru a consumă conservele, atunci le adăugăm ce dorim sare, otet piper, etc.

La desfacerea sticlelor Weck procedăm astfel: învelim sticla cu conserve într'un şervet curat, peste tot apoi întors cu gura în jos şi băgat într'un vas cu apă călduţă, unde îl ţinem ca 5 minute, scos din apă, desfăcut din şervet şi apucând cu o mână partea mai lată a gumei o întindem spre în afară până o scoatem de tot de sub marginea coperişului, când vom deschide sticla uşor; să nu uităm a întinde prea tare guma când o tragem de sub coperiş, căci sau se rupe sau se lărgeşte prea mult şi a doua oară, ne mai potrivindu-se pe bazele sticlei — sticla nu se mai închide.

Toate conservele vor ferbe numai până la gradul lor şi nici mai mult şi nici mai puţin.

După ce am fert, luăm cazanul încet, jos şi lăsat cu termometrul în el să se răcească bine; a doua zi ridicăm capacul, luăm termometrul şi ridicând stâlpul cu sticlele, desfacem cu băgare de seamă cârligele şi clamele, ştergem sticlele şi aşezate în cămară.

De observat avem că sticlele când sunt aşezate pe poliţă, să nu se atingă una de alta, pentrucă ar putea plesni. Pentru o ferbere putem pune 6 sticle, tot atâtea şi de o jumătate de kgr.

OBSERVAŢIUNI.

1206. Conserve puse în sticle „Weck".

Vrem să preparăm conserve în sticle Weck, trebue mai întâi ca borcanele să fie spălate în apă călie (apă caldă cu puţină sodă), apoi limpezite în mai multe ape, întoarse cu gura în jos, pe un şervet curat să se scurgă bine şi să se usuce, fără a le şterge pe dinlăuntru.

Gumele, cari vin puse pe buzele sticlelor, să fie mai întâi spălate în apă călie, apoi puse să stea ca un ceas în apă rece şi curată, de unde le scoatem şi le punem într'un şervet curat, apăsându-le cu şervetul ca să le absorbă apa şi lăsându-le acoperite în acest şervet până la întrebuinţare, cel mult de azi pe mâine.

Pentru conservare întrebuinţăm borcane, mai mici sau mai mari, după dorinţă.

Pentru conserve nu întrebuinţăm nici când sare, sau alte condimente, afară de untul-de-lemn, dar şi aceasta numai la unele conserve. Unele conserve chiar nefierte, le punem în sticle cu apă rece; sunt însă unele legume, cari mai întâi trebuesc opărite şi apoi cu zeama lor cu tot puse în sticle, astfel de legume sunt: fasolea verde, varza pentru ghiveci, etc., căci numai aşa vom reuşi să avem conserve bune.

Aşezarea legumelor, parte opărite, parte crude, după cum am amintit mai sus, le aşezăm frumos, îndesându-le puţin, în sticle, combinând, ca într'o sticlă de un kgr. (fig. 181), să avem cel puţin un kgr. fasole, adică: mai multe legume decât zeamă (sau apă).

In ce priveşte aranjarea legumelor pentru ghiveciuri să fie aşezate într'o armonie (rânduială) atât pentru ochi, cât şi pentru gust (vezi fig. 180). Borcanul să nu fie umplut cu legume până sus, ci să rămână gol cel puţin de două degete, ca să aibă loc când ferb legumele şi ca un deget grosime, să aibă loc zeama pentru ele.

Borcanele sunt de diferite mărimi de $^1/_2$ litru, $^3/_4$ litru, de 1 şi 2 litri.

După ce am aşezat legumele în sticle, cum am arătat mai sus, punem sticla cu marca „Weck" în faţa noastră, ştergem bine, uscat gura borcanului, svântăm cu o cârpă curată şi guma, pe care o aşezăm pe buzele borcanului cu părţile ei mai late, la stânga şi la dreapta noastră, ca părţile ei mai late să stea pe dungile borcanului, făcute de fabrică; ştergem bine şi capacul, care să fie pus, deasemenea, cu inscripţia Weck, drept în faţa noastră, pe gura borcanului, potrivindu-l egal pe gumă şi pe urmă aşezăm clama astfel ca să îmbuce cu un capăt buza borcanului din faţa noastră, întinzând clama peste capac ca să îmbuce cu celălalt capăt buza capacului opusă, dar drept peste mijlocul capacului (vezi fig. 181 şi 182).

Este de recomandat aşa-dară, ca clama să fie pusă cu un capăt în dreptul mărcii „Weck" şi cu celălalt cap, pe buza borcanului din partea opusă, căci altcum pu-

nând clama mai mult spre o parte şi nu peste mijlocul buzelor borcanului, în timpul ferberei ori plesneşte borcanul ori va răsufla; pe urmă aşezăm sticlele pe suportul cazanului (poliţa stâlpului) (vezi fig. 180), aplicând cârligele, cari fixează borcanele în jurul stâlpului (fig. 183). Ridicăm stâlpul de mâner şi-l lăsăm încet cu sticlele fixate în cazan, care trebue să fie umplut cu apă rece aşa ca apa să nu treacă peste sticle, rămânând de un deget afară din apă.

Ferberea să se facă la un foc potrivit şi în timpul ferberei să nu ridicăm nici odată capacul cazanului.

Capacul cazanului are o gaură, anume făcută, prin care introducem termometrul (fig. 179 No. 3), care ne arată gradul de căldură şi pe care să-l examinăm adeseori ca să ştim pot sau nu suporta sticlele acel grad, sau trebue mărită sau micşorată căldura.

1207. Conserve de varză dulce, tăiată.

Tăiem mărunt, varza şi o aşezăm în sticle, îndesându-o puţin, punând peste varza tăiată, câteva felii de pătlăgele roşii subţiri tăiate şi apă rece cât să acopere varza, aşa însă că borcanul să rămână gol ca de trei degete.

Inchidem şi aşezăm sticlele în cazanul lor şi le ferbem peste 100° (grade), timp de un ceas şi un sfert, la un foc potrivit, apoi luat cazanul dela foc să se răcească sticlele în el; a doua zi scoatem sticlele, desfacem clamele, le ştergem cu băgare de seamă să nu mişcăm capacele lor şi aşezate în cămară.

1208. Conserve de pătlăgele vinete, salată.

Coacem, câte pătlăgele vinete vrem, pe jăratec (spuză); pătlăgelele să fie cât mai proaspete şi coacerea lor să se se facă cât mai iute căci alt-cum se înegresc; după ce sunt coapte, le curăţim de coajă, spălându-le, dar foarte puţin, în apă rece; alegem miezul lor cel alb, îl tocăm cu un cuţit de lemn, cât se poate de mărunt; această tocătură o punem într'un castron şi mestecată continuu, bine îi adăugăm unt-de-lemn frânt

guzesc fin, socotind la două pătlăgele mari cam trei linguri unt-de-lemn.

Aşezăm pătlăgelele tocate în sticle, bătându-le cu fundul sticlei de palmă, ca să nu rămână goluri cu aer prin ele; sticlele să le lăsăm ca de două degete goale; închidem sticlele, fără a mai pune ceva în ele şi le ferbem dela 100° în sus, ca un ceas şi un sfert, la un loc potrivit. A doua zi scoatem sticlele din cazan, le ştergem şi aşezate în cămară. Când servim, le dăm sarea trebuincioasă şi unt-de-lemn după plac, piper şi ceapă rasă, cât vrem sau şi puţin oţet.

1209. Conserve de sparanghel.

Curăţim sparanghelul de părţile lui aţoase şi lemnoase, îl opărim cu apă clocotindă timp de 4—5 minute, scurs, răcit şi aşezat frumos în sticle, în formă de mănunchiu, drept în sus pus; apa în care l'am opărit, răcită, lăsată să se limpezească şi pusă peste sparanghel, cât să-l acopere. Inchidem şi aşezăm sticlele în cazan şi puse să fearbă la 100°, trei sferturi de ceas, la un foc potrivit apoi lăsate în cazan să se răcească şi a doua zi scoase, şterse şi aşezate în cămară.

1210. Pătlăgele vinete felii în bulion pentru musaca.

Curăţim de peliţă pătlăgelele vinete, întregi, le tăiem felii, ca muchia cuţitului de groase, le aşezăm imediat în sticle, felie peste felie, îndesându-le puţin.

Până am preparat pătlăgelele vinete, punem să fearbă bulion de pătlăgele roşii, pe care-l strecurăm, sau îl dăm prin sită şi lăsat să se răcească numai decât pus peste feliile de vinete, căci dacă nu grăbim, feliile de vinete se înegresc —, lăsând borcanul gol ca de un deget. Inchidem sticlele, le aşezăm în cazan să fearbă la 100° un ceas şi un sfert, apoi luate dela foc şi lăsate în cazan să se răcească şi a doua zi puse în cămară.

Bulionul de pătlăgele roşii să-l pregătim cât mai gros pe care numai decât să-l şi punem peste feliile de vinete, aşezate în sticle, căci alt-cum feliile se înegresc.

1211. Conserve de conopidă.

Curăţim, şi spălăm conopida, ruptă în roze mai mici, de coajă, le opărim 4—5 minute în apă clocotindă, apoi le scurgem şi iute le aşezăm cu floarea în spre marginea sticlei, apoi punem apă rece peste ele, cât să le acopere, lăsând totuşi sticla goală de un lat de deget.

Inchidem sticlele şi puse să fearbă la 80°, ca un ceas, apoi lăsate să se răcească în cazan până a doua zi când le scoatem, le ştergem şi aşezate în cămară.

1212. Conserve de fasole verde.

Curăţim de cotoare fasole verde tânără, o spălăm în mai multe ape tăind dealungul în două păstăile mai mari, până preparăm astfel păstăile de fasole, punem să fearbă într'o cratiţă mare apă curată, în care când clocoteşte punem şi fasolea păstăi, să dea de câteva ori în clocote, apoi o scoatem pe o farfurie mare şi lăsată să se răcească, apoi aşezată frumos în borcane. Cât timp aşezăm păstăile de fasole în borcane, apa în care am opărit fasolea, o lăsăm să se aşeze şi răcită pusă cât este limpede peste fasole cât să o acopere bine. Inchidem sticlele şi le aşezăm în cazanul Weck, punând în cazan apă rece şi o ferbem la 100° timp de un ceas şi un sfert, la un foc potrivit. După ce a fert, luăm cazanul dela foc să se răcească până a doua zi, când scoatem sticlele, le ştergem şi aşezate în cămară.

1213. Conserve de fasole galbenă ţucără.

Se face ca şi cea de sus.

1214. Conserve de mazăre ţucără.

Mazărea ţucără are păstăi lungi şi de un verde închis, tot asemenea şi boabele mazărei ţucăre sunt de un verde închis şi foarte dulci.

Curăţim deci mazărea ţucără, dar fără a trage degetul prin păstăi; spălăm boabele de mazăre în mai multe ape, le scurgem apa şi le punem pe un şervet cural să se scurgă, apoi le examinăm să nu fie mâncate de vermi şi le aşezăm în borcane, bătând din când în când borcanul de podul palmei să se aşeze bine boabele în sticlă; punem apă rece peste boabe cât să le acopere bine, lăsând ca de 4 degete goală, închidem sticlele. le aşezăm în cazanul Weck să fearbă.

Când este ferberea la 100° o lăsăm să fearbă ca un ceas bun, apoi a doua zi ridicăm sticlele din cazan, aruncăm apa în care au fert, umplând dir. nou cazanul cu apă rece, lăsând din nou să fearbă la 100° încă un ceas bun, apoi luăm cazanul de pe foc, lăsând să se răcească până a doua zi, când scoatem sticlele, le ştergem şi aşezate în cămară.

1215. Conserve de dovlecei pentru umplut.

Pentru prepararea dovlecilor în sticle procedăm întocmai (vezi conserve de dovleci pentru umplut reţeta: 1169; însă cu deosebirea că toate legumele preparate fără sare (vezi observaţiuni la Weck). Le ferbem în abur încet până la 100 grade timp de 15 minute. Sticlele să se răcească în cazan a doua zi şterse, aşezate.

1216. Conserve de dovlecei mici tineri.

Se curăţă, se spală ca şi pentru umplut numai că nu-i scobim. In loc de bulion putem pune dovlecei şi cu apă rece; pentru a putea fi pregătit ca sote, sau cu diferiţe sosuri. Le ferbem sticlele în abur încet până la 100 grade timp de 10 minute. Sticlele ferte să se răcească în cazan a doua zi şterse, aşezate.

1217. Conserve de ardei graşi pentru umplut.

Ardei graşi îi preparăm întocmai ca în reţeta 1170; fără însă a le da sare. Ferte sticlele la 100 grade timp de 10—15 minute.

1218. Conserve de mazăre păstăi.

Se prepară vezi reţeta 1174, cu deosebirea că nu le opărim, — fără sare aşezate în sticle cu apă rece. Ferbem sticlele în abur 100 grade timp de 15—20 minute.

1219. Conserve de bame.

Se prepară (vezi reţeta 1176), nu punem însă sare. Zeama de bulion de roşi fie cât se poate de groasă prin ferbere să fie scăzute că atunci se conservă bine. Ferbem sticlele în abur 100 grade timp de 20 minute.

1220. Conserve pentru Ghiveciu.

Toate legumele sunt pregătite întocmai ca şi (vezi la conserve reţeta 1184), fără însă a întrebuinţă sare. Putem pune bulion fert, răcit, sau apă rece peste legume. Sticlele le ferbem 100 grade timp de 15—20.

1221. Conserve de Bob verde, păstăi sau boabe

Bobul păstăi îl preparăm ca şi fasolea verde, fiartă la 100 grade timp de ½ oră. In sticle punem numai apă rece, nu bulion. Bobul cu boabe se prepară ca mazărea boabe tot cu apă rece aşezate în sticle; ferte ca şi mazărea în 2 reprize, la o 100 grade, răcit de o zi pe altă (vezi conserve mazăre boabe reţeta 1214 din conservele Weck).

1222. Conserve de porumb fert.

Curăţim, spălăm, porumb tânăr şi sănătos, încă, când au boabele lapte. Le aşezăm în borcane mari Weck cu apă curată, le ferbem la 100 grade timp de o oră bună, să fie pătruns că altfel fermentă. Să avem grija să nu rămână fire de mătase de porumb pe ştiulete (păpuşoi) că aceste fire ferbând dă o culoare ruginie zeamei din sticle. Iarna desfacem sticla; ştiuleţi cu zeamă cu tot îi punem într'o oală, încălziţi, serviţi calzi ca desert.

1232. Compot de Pere.

Se prepară ca şi compotul de pere reţeta 1118, să arbă la 85—90 grade timp de 15 minute.

1233. Compot de Gutui.

Se prepară ca şi compotul de gutui (vezi reţeta 1121) fie ferte la 100 grade bine.

1234. Compot de Pepeni galbeni.

Se prepară (vezi compoturi de iarnă reţeta 1123), fert abur la 75—85 grade timp de 10 minute.

1235. Compot de Smochine verzi.

Se prepară (vezi compoturi de iarnă reţeta 1124), fert abur la 70—80 grade timp de 10 minute.

CONSERVAREA POAMELOR PENTRU IARNA

1236. Conservarea prunelor coapte.

Culegem din prun, prune coapte şi sănătoase, cu toare cu tot, le punem în borcane de sticlă şi legate pânză, hârtie de pergament dublă şi cu sforicică bine rânse, de mai multe ori şi păstrate la un loc umed, r nu prea rece.

Putem conserva prunele şi într'alt mod şi anume: legem prunele cu mâna din prun, rupându-le cu coare cu tot şi fără a le vătăma, apoi topind ceară galnă, într'o cratiţă curată şi mică, muiem fiecare prună 2—3 ori în ceară topită, abia călduţă, ţinându-le de torel; după ce s'a întărit ceara, le punem pe scândună pivniţa svântată şi nu prea rece; când vrem să le rvim, muiem fiecare prună în apă caldă, unde ceara topeşte de pe ele, le ştergem bine şi servite.

1237. Conservarea merelor şi a perelor.

Culegem toamna pe un timp frumos şi uscat, dar rece, merele sau perele din măr sau păr, cu mâna, r aşa ca să nu le lovim, apoi puse în coşuleţe mari,

unele lângă altele; după aceea le întindem la un svântat şi rece să stea 1—14 zile (mai bine în pod) timpul acesta căptuşim un butoi curat, sau o ladă încheiată, bine svântată cu vată sau cu hârtie, înve în hârtie fiecare măr sau pară sănătoasă şi le aşez în butoi unul lângă altul, până umplem butoiul; d aceea punem deasupra vată sau hârtie, precum şi capac de lemn şi-l aşezăm la un loc svântat şi rece

Putem conserva merele şi perele şi în alt mod dică după ce le-am cules cu mâna şi au stat 10— zile la un loc svântat şi rece, le aşezăm unele lângă tele şi cu codiţa în sus, dar să nu se atingă unele de tele, în pivniţă uscată pe un pat de scânduri, acop cu un strat de pae curate şi uscate.

1238. **Păstrarea nucilor.**

Ca să avem mult timp nuci proaspete, le îngrop în nisip udat cu apă sărată.

1239. **Păstrarea strugurilor.**

Indată ce am cules strugurii, le lipim cotorul unde am rupt, cu ceară galbenă, apoi legând la fiec cap al aţei câte un strugure, îi punem peste o prăj agăţată la un loc uscat, curat şi aerisit.

Mai putem păstra struguri în alt mod, anun După ce i-am rupt, şi lipit cotorul cu ceară galbenă, unde l-am rupt, îi punem pe o scândură unul lângă tul, să se svânte, timp de o zi; după aceea fiecare bo de strugure, care n'ar fi sănătoasă, o tăiem cu cot ei cu tot, cu vârful foarfecelor, aşezând strugurii, u lângă altul, într'o ladă de scânduri cu făină de fe trău bine uscată şi curată, adică: punem un stra făină de ferăstrău ca o palmă de gros pe fu lăzii, peste acestea un rând de struguri, dar să n tingă unul de altul, apoi iar un strat de făină d răstrău ca de 3—4 degete şi din nou punem un rân struguri, urmând astfel până se umple lada, aşa ca dul de struguri deasupra să fie acoperit cu făina d

Cununele de ceapă şi de usturoi, după ce le-am ţinut 10—15 zile la soare, le punem în pivniţă, peste prăjini, legate de grindă.

In alt colţ de pivniţă facem mai multe poliţe pe cari punem borcanele cu murături, sticle cu bulion, etc.

In dulapul de sârmă (fig. 184) vom păstra diferite mâncări, cărnuri, vânaturi, unt, brânză, etc.; spre a nu le bate musca.

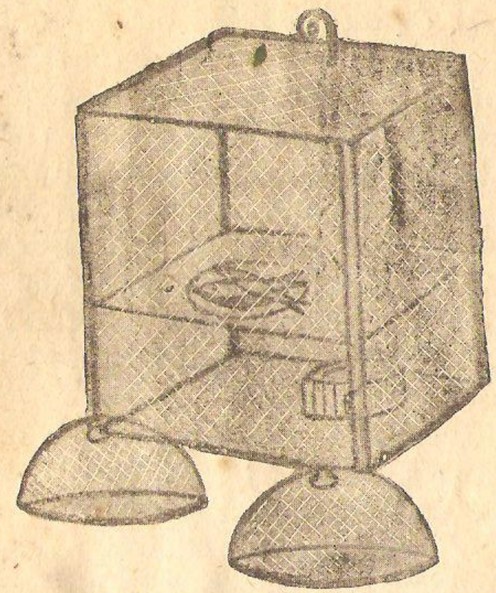


Fig. 184.

Neavând pivniţă pentru a păstrà zarzavatul după cum am arătat mai sus, atunci suntem nevoiţi să procedăm astfel şi iată cum:

Curăţim zarzavatul (morcovi, ţelină, păstârnac, pătrunjel) îl spălăm bine în apă rece şi lăsat să se svânte: după aceea tăiat în felii subţiri, ca muchia unui cuţit bine închise şi păstrate la un loc uscat şi curat.

Aceste zarzavaturi să fie bine uscate alt-cum mucezesc, dar nici arse să nu fie, căci atunci perd din gustul lor natural.

1246. **Punerea verzei.**

Alegem verze îndesate, tari şi sănătoase, tăem foile deasupra şi facem ca un cuţit ascuţit o tăetură în formă de cruce, dar numai peste cocean.

Butoiul sau putina în care vrem să aşezăm varza, să fie de stejar, opărit cu apă şi bine spălat, apoi aşezăm bine canaua (slăvina) butoiului sau a putinei.

Punem butoiul sau putina în pivniţă, aşezat pe doi butuci dar aşa ca să putem pune sub robinet (cana) un hârdăiaş mai mic, când pritocim (vânturăm) varza.

Punem pe fundul butoiului sau putinei, câteva cotoare de cimbru şi de mărar, precum şi o rădăcină de hrean curăţită şi tăiată în felii lungi şi subţiri, iar peste gura internă a robinetului (canà) aşezăm pieziş o farfurie sau un castron spre a opri astuparea lui cu varză, etc., după aceea începem a aşeza varza, rând peste rând şi cu coceanul în sus, punând peste fiecare cocean, o mână de sare măruntă şi albă, mai presărând 1—2 mâini sare măruntă peste fiecare rând de varză aşezată; printre verze punem ici-colo câte un cotor de mărar şi de cimbru precum şi hrean tăiat în felii şi câte o mână boabe de porumb, urmând astfel până umplem butoiul sau putina.

Butoiul îl acoperim deocamdată cu o pânză curată şi lăsată să stea astfel 2 zile. A treia zi umplem butoiul sau putina, cu apă curată şi rece de fântână care se acopere varza. Peste varză, punem 2—3 scânduri curate, cruciş şi curmeziş, şi peste scânduri, aşezăm 1—2 petre mari, cari să apese varza în apă; peste butoi să facem un capac de lemn, care să îl acopere bine.

După 7—8 zile pritocim varza, adică: luăm pietrile şi scândura de pe varză, deschidem robinetul (canaua) să curgă apă în hârdăiaş, după aceia intoarsă iar peste varză, urmând astfel până credem că am pritocit-o până la fund. Această manevră o facem tot la 2 zile până când varza este acră.

După ce varza este acră, în toată săptămâna spălăm odată scândurile şi pietrele în apă curată, ştergând şi butoiul de jur-împrejur, cât este gol, cu o cârpă curată şi udată în apă, ca să depărtăm floarea ce s'a format pe butoi; apoi aşezăm din nou scândurile şi pietrele, după cum au fost puse.

Procedând astfel, vom avea totdeauna varză bună şi tare. Vrem să avem varză acră până târziu vara, a-

tunci în primele zile ale lunei Martie scoatem varza acră din butoi, aruncând zeama ei, spălăm butoiul şi aşezăm varza acră din nou, punând peste ea apă sărată cât să o acopere, dar nu prea tare sărată, acest lucru zic, îl facem numai în primele zile ale lunei Martie.

Lucrul principal al punerei verzei este curăţirea butoiului şi curăţitul floarei ce s'a format pe butoi şi pe scânduri. Butoiul să fie din lemn de stejar, tânăr, care face ca zeama de varză să fie limpede şi bună, iar pivniţa să fie curată şi svântată.

CAPITOLUL XXI

1247. TAIATUL PORCULUI.

OBSERVAŢIUNI

Timpul cel mai potrivit, pentru tăiatul porcului, este în Ianuarie, căci atunci fiind frigul cel fai mare, carnea poate fi mai bine preparată spre a o avea mai mult timp.

Carnea cea mai bună şi gustoasă o au porcii sub 2 ani, iar pentru untură sunt porcii, dela 2 ani în sus, cei mai potriviţi.

Unii au obiceiul de a pune în sângele porcului jun-ghiat sare să nu se închege, un lucru care n'are sens, căci chiar sângele deşi nesărat s'ar închega, frecându-i între degete, iar se subţiază.

Porcul pârlit este bun şi mai gustos pentru slănină, iar cel opărit ne dă şunci, carne, piftii şi cârnaţi, etc. mai frumoase.

Carnea porcului tăiat ce vrem să o păstrăm mai mult timp, îndată după tăere o împrăştiem pe o masă, lăsându-o să se răcească bine şi ştergându-o cu o cârpă curată la locurile sângeroase, apoi o sărăm cu sare mărunţă, albă şi uscată, aşezându-o într'un vas curat de lemn, mai punând peste carne şi usturoi, după plac. La 3—4 zile scurgem saramura ce s'a adunat în vas, iar carnea întorcându-o şi punându-i pe cea dela fundul vasului la suprafaţă şi vice-versa, punem saramura din nou peste ea şi acoperind vasul cu o cârpă curată, ţinută la un loc nici prea cald, nici prea rece, alte 3—4 zile; după aceea o scoatem din saramură şi o agăţăm, să stea o zi în aer, să se svânte şi dată la fum unde să stea 5—6 zile; de aici, pusă în cămară, până la trebuinţă.

1248. Prepararea şuncilor.

După ce am tăiat şuncile, le lăsăm să se răcească, şi cu un cuţit lung şi ascuţit le străpungem cruciş şi curmeziş, la 2—3 locuri, în jurul osului, introducând cu degetele în aceste canaluri, la fiecare şuncă 15—20 grame salitru, mestecat cu 300—350 gr. sare albă şi pisată mărunt; salitrul face, ca şuncile să aibă un gust plăcut, păstrându-le în acelaş timp coloarea roşie şi frumoasă.

După ce le-am sărat intern şi extern, după cum am arătat mai sus, le aşezăm într'un vas de lemn curat (hârdău mare), presărând printre ele o căpăţână usturoi curăţit şi udându-le cu o saramură făcută din 2 kgr. apă şi $^1/_4$ kgr. sare, lăsându-le să stea 3—4 zile nemişcate, când apoi le scoatem şi din nou le aşezăm în hârdău, întorcându-le pe cealaltă parte, dar aşa ca cele cari au stat la suprafaţă să fie puse cum la fund, punând din nou peste ele saramura scursă din hârdău; astfel procedăm cu şuncile 10—12 zile, din când în când, întorcându-le şi punând saramura peste ele.

După 12 zile le scoatem din hârdău, aşezându-le din nou în hârdău, punând peste ele următoarea saramură: 5 kgr. apă, 50 gr. salitru, 250 gr. boabe de enupere, 50 gr. foi de dafin, 20 gr. rosmarin uscat, 200 gr. coriandru, 200 gr. piper negru, 200 gr. inihabar, toate afară de piper şi de foile de dafin, sdrobite, dar nu prea tare, şi puse într'o oală mare să fearbă, după aceea lăsate să se răcească; zeama aceasta, rece, o punem peste şunci. In saramura aceasta mai stau şuncile alte 8—10 zile, întorcându-le din 2—3 zile odată.

După ce au stat şuncile 12 zile în saramura arătată, le scoatem din hârdău, le spălăm puţin cu apă rece şi le punem să stea în aer 2—3 zile să se svânte şi date la fum, însă fumul să fie tot câte puţin şi neîntrerupt, unde vor sta 5 zile şi de aici le acăţăm în cămară rece şi uscată.

Cantităţile ingredienţelor, din cari se compune saramura, precum şi usturoiul, pentru şunci, descrisă mai

sus, corespunde pentru 4 şunci, deci având mai multe şunci, se va calcula de fiecare 4 şunci atâta cât s'a arătat mai sus.

Dacă vrem să conservăm carnea şi şuncile mai mult timp, ca proaspete, atunci le învelim, după ce le-am luat din fum, în hârtie curată şi aşezându-le într'o ladă, le acoperim bine de jur-împrejur cu cenuşe cernută şi uscată.

Vrem să ferbem o şuncă, atunci o spălăm mai întâiu în apă caldă şi pusă într'o oală mare cu apă rece cât să o acopere, sau în vasul anume pentru fertul şuncei (fig. 5), acoperim vasul, să fearbă încet, 2 ceasuri; după aceea lăsată în zeama ei să se răcească, când va fi foarte gustoasă.

Tăerea şuncei se face în dungă, punându-o în ţinătorul de şuncă (fig. 6).

Cine vrea să aibă şunci şi mai gustoase, să le fearbă în apă şi vin alb, părţi egale.

1249. Prepararea cârnaţilor.

Ferbem într'o oală mare, sau într'o căldare, căpăţâna porcului, falca de jos, urechile, limba, rărunchii, plămânii, inima, splina, bucăţi de şoric, bucăţi grase de carne, şi puţin ficat, fără a fi sărate, precum nici apa; după ce au fert pe jumătate, le scoatem pe o scândură curată, să se răcească, iar zeama o păstrăm până la trebuinţă.

Orice mărunţişuri de carne: carnea dela grumazi, muşchii pântecelui şi alte bucăţele de carne grasă, le tăem mărunt şi le tocăm pe o scândură de stejar, anume pentru acest scop, cât se poate mai mărunt, sau mai bine, date prin maşina de carne (fig. 1).

Carnea tocată o punem într'un vas şi o sărăm şi piperăm potrivit; după aceea pisăm în piuliţă usturoi după plac, punând peste el ca o jumătate kgr. zeamă, în care am fert căpăţâna şi celelalte mărunţişuri şi mestecat bine şi strecurat peste carnea tocată, frământându-o cât se poate de bine, gustându-o adeseori spre a ne convinge dacă este destul de sărată, piperată şi dacă are destul usturoi, ori nu.

Lipsindu-ne zeama de carne sus amintită, spre a muià (subţià) carnea tocată, îi vom adăugà atâta apă rece, cât tocătura să devină moale şi mustoasă. Udăm pe din lăuntru, maşina de cârnaţi (fig. 49) (cârnăţarul) cu apă rece, punem carnea tocată şi subţiată în ea şi o presăm nici prea tare, nici prea încet în maţul aşezat la vârful cârnăţarului.

Cârnaţul făcut, îl punem într'un vas cu apă rece, să stea 5 minute, după aceea scoş şi pus într'un coş plin cu pae curate să se scurgă 1 ceas, dar la răceală, şi dacă vrem îi punem să stea în fum, 2—3 zile, ori dacă nu, îi aşezăm de-a dreptul în cămară, aerisită şi curată, pe o prăjină.

1250. Prepararea cartaboşului.

Falca feartă, şoricul, precum şi celelalte bucăţi de carne, amintite mai sus, le dăm prin maşină; radem pe răzătoare o bucată de ficat crud, mestecându-l cu carnea tocată, iar resturile de pe răzătoare nu le întrebuinţăm.

Prăjim în untură, vreo 10—12 cepe mari şi tăiate felii, punem piper şi inibahar pisat, sare, măgheran uscat şi sdrobit în palmă, mestecând şi frământând carnea bine, adăugându-i şi ceapa prăjită, precum şi zeama în care au fert şi în care am pus usturoi pisat, strecurându-l peste compoziţia de carne, aşa ca compoziţia să fie mai mult moale, decât vârtoasă, apoi lăsată să se răcească.

Aşezăm ţeava cea mai groasă la maşina de cârnaţi, punem tocătura în maşină şi o presăm în maţele ce le aşezăm la capul maşinei, legându-le la ambele capete, după ce sunt umplute.

Aici avem de observat, ca maţele să nu le umplem prea tare cu tocătură, căci vrând să-i frigem, ori să-i ferbem, cartaboşii plesnesc.

Unii obicinuesc a pune în cartaboşi şi orez, ori stafide, etc., ingredienţe cari depandă de gustul fiecăruia, dar nu se pot întrebuinţa mai mult timp, căci se acresc.

După ce am isprăvit cartaboşii, îi punem în zeama de unde am scos căpăţâna feartă, sau neavând, în apă

caldă, lăsându-i să fearbă, dar numai încet, căci fierbând tare vor plesni; după o jumătate de ceas, de fierbere, îi scoatem, şi puşi în apă rece, să se răcească şi aşezaţi pe o scândură să se scurgă şi de aici puşi în cămară.

Bunătatea cârnaţilor şi a cartaboşilor depinde foarte mult dela curăţitul maţelor; deci aflu necesar să amintesc aci, în scurt, ceva şi despre îngrijirea şi curăţirea acestora.

Indată ce s'au scos maţele din porc, le punem într'un coş, până sunt încă calde, le curăţim de orice grăsime, presând conţinutul lor afară şi îndoindu-le peste mână ca cum adunăm o frânghie, le tăem ca un metru de lungi; după aceea punem apă rece în ele de nenumărate ori şi le spălăm bine; după aceea cu ajutorul unui beţişor rotund (sau cu o coadă rotundă de lingură) întoarcem maţele pe dos şi le spălăm bine.

Maţele subţiri, astfel întoarse, le radem cu muchia unui cuţit, cu mare îngriire, pe fundul rotund al unei postăvi (troacă); cât trebue să radem, ne arată însăşi maţul, care, când este bine ras şi curăţit, suflând în el, apare curat şi transparent ca o foiţă de ţigare, apoi le punem într'un vas cu apă rece, până cere trebuinţa.

Curăţirea maţelor groase se face în apă călduţă, punându-o de mai multe ori prin ele, apoi întoarse, frecate mai întâi cu sare, lăsându-le apoi să stea o $^1/_2$ de ceas; apoi spălate din nou în câteva ape reci şi după aceea puse într'o copae cu făşii de foi de porumb (de pe tuleu) şi le frecăm bine cu aceste făşii, la urmă mai adăugăm şi ceapă mărunt tăiată, frecându-le din nou bine. Astfel lucrate vor rămâne maţele albe, frumoase şi fără nici un miros; acum le spălăm de mai multe ori în apă rece, lăsându-le să stea, până la trebuinţă.

1251. Prepararea tobei.

Tăem carnea de pe căpăţâna fiartă, limba, rărunchii şi din şoric, felii lungi ca de 5 cm. şi groase ca degetul cel mic, mai adăugând şi puţină slănină crudă, proaspătă şi tăiată în feliuţe; pisăm 2 căpăţâni usturoi, punând peste el zeamă caldă, rămasă dela mult şoric fert, pre-

cum şi puţin sânge sdrobit şi strecurat, apoi punem sare, piper, inibahar pisat, precum şi măgheran sdrobit, — din toate după gust, — apoi mestecate bine, potrivind ca compositia să nu fie nici prea zămoasă (fluidă), dar nici prea vârtoasă. Cu această compositie umplem stomacul porcului deja curăţit de pelita internă şi bine spălat, apoi îl coasem bine cu aţă, şi îl punem să fearbă încet, cel puţin o jumătate de ceas în zeama rămasă de la cartaboşi; după ce a fert, îl scoatem pe o scândură să se scurgă, ca un sfert de ceas şi pus peste el o altă scândură şi peste scândură, 1—2 cărămizi spre a-l presa o zi. Atât toba cât şi cartaboşii să-i punem să fearbă numai atunci când zeama ferbe.

Vrem să păstrăm toba mai mult timp, atunci după ce s'a scurs bine 1—2 zile, o punem la fum să stea 3 zile, iar cartaboşii puşi în cămară legându-i de o prăjină.

1252. Prepararea salamului.

Luăm 2 kgr. carne de vacă şi un kgr. carne de porc, o sărăm cu sare şi salitră amestecate, care o face să aibă coloare roşie, apoi lăsată să stea 2 zile. După 2 zile tocăm carnea foarte mărunt, adăugându-i o jumătate kgr. de slănină afumată şi tăiată mărunt, puţin inihibar şi piper pisat, precum şi puţină nucşoară rasă; toate bine frământate. Cu această compositie umplem maţele cât se poate mai îndesat, legând capetele maţelor şi numai decât punându-le la fum să stea 2—3 zile. Dacă vrem să-l ţinem mai mult, îl punem într'o lădiţă cu cenuşe cernută şi uscată.

1253. Prepararea piftiilor.

Curăţim şi spălăm bine picioarele de porc, tăiate la încheetura de jos, urechile, botul, vârful fălcii interioare, coada şi câtevà bucăţi de şorici; după aceea puse într'o oală mare, cu atâta apă rece, cât să le acopere, lăsând să fearbă încet şi cu oala acoperită, mai adăugându-le o rădăcină morcov, una de pătrunjel, o ceapă, 10—15 boabe piper alb, un pahar oţet de vin, şi sarea trebuincioasă. Când observăm că carnea este fiartă, mai punem o căpăţână usturoi pisat, precum şi un al-

buş de ou cu coajă cu tot, mestecând în acelaş timp neîntrerupt, lăsând să mai dea odată în fierbere, apoi luate de pe foc, strecurându-le zeama, mai întâi prin sită, după aceea printr'un şervet într'un castron.

Scoatem oasele din carne, cât ne este posibil, iar carnea tăiată în bucăţi mai mici, precum şi zarzavatul tăiat cu cuţitul universal, puse în forme de aspic şi peste ele pusă zeama strecurată şi puse la un loc rece să se întărească.

Când vrem să servim, muiem forma în apă caldă şi răsturnată pe o farfurie mare.

Piftiile pot fi puse şi în farfurii adânci şi cu acestea servite.

1254. Topirea şi păstrarea unturei.

Cu ocaziunea topirei unturei, osânza, slănina şi untura de pe maţe, vor fi separat topite şi în vase separat păstrate.

Indată după scoaterea osânzei din porc, o punem să stea 1—2 ceasuri într'un vas curat, cu apă rece, apoi scoasă şi tăiată în mici bucăţele şi pusă într'o oală bine smălţuită şi curată, mai adăugându-i câteva felii de mere necurăţite de coajă, dar bine şterse şi aşezate la foc.

Când vom observa că jumările sunt galbene, dar nu rumenite, strecurăm untura printr'o sită de sârmă, într'un vas, presând jumările cu o lingură mare, cât se poate de tare, lăsând untura ca un ceas, să se aşeze, apoi pusă din acest vaş în alt vas, anume pentru untură, şi pusă la păstrare.

Cele mai bune vase pentru păstratul unturei, sunt cele albastre şi alb smălţuite şi cele de tinichea, având un capac, cu o răsuflătoare, în formă de mic turnuleţ cu foarte multe găurele.

Putem păstrà untura şi în oale de fer, albastre, bine smălţuite şi legate, la gură, cu hârtie albă şi curată, prin care facem cu un ac câteva găurele.

Vrem să topim slănina, atunci o tăem de pe şoric în mici bucăţele, căci cu cât va fi mai mărunt tăiată, cu atât mai multă untură ne va da, iar jumările le presăm prin sită numai când sunt deschis rumenite.

Untura de pe maţe, înainte de a o topi, o spălăm mai întâiu în mai multe ape reci, spre a-şi perde mirosul şi gustul neplăcut, împrumutat dela maţe, iar mai departe urmăm ca cu osânza.

Orice untură ar fi, nu este permis, ca îndată după ce s'a topit, să o strecurăm direct în vasul în care vrem să o păstrăm, ci mai întâiu o strecurăm în un alt vas, unde să stea până se aşează şi numai după aceea să o punem în vasul de păstrare, căci firimiturile de jumări, etc., ce se aşează la fundul vasului, prin râncezirea lor, strică toată untura.

1255. Topirea untului.

Untul proaspăt, bine spălat în apă rece şi presat între mâini, apoi pus într'o cratiţă adâncă şi dat la foc să se topească mestecându-l din când în când; când observăm că nu mai spumează şi jumările aşezate pe fundul cratiţei încep a se îngălbeni, atunci este destul de topit şi trebue strecurat prin o sită de sârmă, într'o oală curată şi după ce s'a aşezat, pus în altă oală, care legată cu hârtie, pe care o străpungem de câteva ori cu un ac, pusă în cămară.

Niciodată să nu punem unt din nou topit, peste cel vechiu topit, căci se râncezeşte, ci trebue să topim şi untul vechi, apoi mestecate şi pus la păstrare.

Este de observat că drojdii de unt să nu rămână în untul topit, pus la păstrare, căci râncezeşte.

Untul topit poate fi păstrat, mai bine în vase de piatră cu capac, anume pentru unt şi pentru untură.

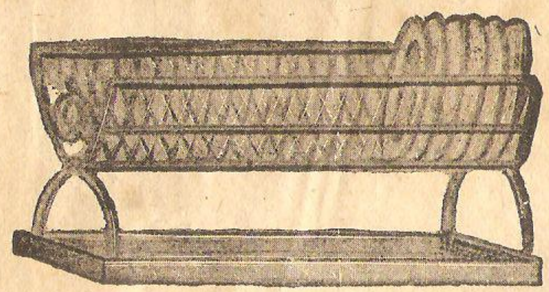


Fig. 185. Ţinător de scurs farfuriile,

32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
runtaie . 44
ş 45
cat (Con-
) 46
. 47
cu cartofi . 48
e griş . . . 49
cu tăieţei . 50
cu creeri . 51
cu lapte . 52
de ficat . . 53
consommé de
. 54
de făină 55
de creeri 56
imperială 57
rtă de creeri . 58
e cartofi, pră-
. 59
. 60
reeri . . 61
. . . . 62
. . . 63
ură . 64
ocată 65
e . . 66
67
68
69

No. de ordine

e roşii . . . 81
Ciorbă de pătlăgele cu bucă-
Ciorbă de pătlăgele 82
ţele 83
Ciorbă de lămâie . şii, iarna 84
„ „ pătlăgele ro 85
„ „ salată 86
„ „ ouă 87
„ „ măruntaie . . rne . 88
„ acră, din orice ca . . 89
„ cu cârnaţi afumaţi . . 90
„ de potroace . . . rci
„ de urechiuşe (ciupe . . 91
galbene) 92
Ciorbă de dovlecei umpluţi . . 93
„ de melci 94
„ de cartofi 95
Altă ciorbă de cartofi . . . 96
Ciorbă de perişoare 97
„ „ linte 98
„ „ fasole cu tarhon . . 98
„ „ mazăre uscată . . . 99
Altă ciorbă de fasole, de post . 100

CAPITOLUL II

SOSURI

1. Sosuri calde

Observaţiuni

Sos de ceapă 01
„ „ usturoi 02
„ „ castraveţi acri 03
„ „ tarhon 04
„ „ măcriş . . . . . .
„ „ pătrunjel . . . . . .
„ „ mărar . . . . . .
„ „ capere . . . . . .
„ „ aguridă . . . . . .
„ „ coacăze . . . . . .
„ „ vişine . . . . . .
„ „ cireşe . . . . . .
„ „ coarne . . . . . .
„ „ (măceşi) măceşe . . .
. . . ăgele roşii, vara . .
. . . e, vara . . . . .
. . . . . .
entru vnat . .
ângă vnat
rna
. . .
ină . .
. . .
. . .
. . .
gdale . .

Sos de migdale
„ „ unt cu ar
ouă . . . . .
Sos olandez . ic
„ lângă peşte
„ de raci . .
„ englezesc .
„ rusesc . .
„ lângă carne o
de viţel . . .
Sos franţuzesc .
Mayoneză caldă .
Sos de ţelină . . .
„ „ enupere . .
„ „ vânat . . .
„ „ sardele de L
Sos spaniol . . . .
Obs. la prepararea ci
Trufele . . . . . .
rechiuşele . . .
liţe (coaja) de chan
nătărcile . . . . .
nătărci ruseşti . .
de trufe . . . .
„ mânătărci . .
„ ciuperci (cham
lângă peşte .
de melci . . .
„ franzelă cu

2. Sosuri

Sos de anis (anaso
„ „ icre de ştiu
„ „ muştar .
„ „ tartar .
Alt sos tartar . .
Mayoneză rece .
Altă mayoneză .
Mayoneză cu unt
Sos de capere cu
Lysa . . . .
Sos de mere cu hr
„ „ hrean . . .
„ „ muştar engl
„ „ melci cu hre
„ „ untdelemn
„ „ icre negre .
„ „ Geneva . .
„ „ ouă fierte .
Mayoneză cu scrum

CAPITO

TOCĂTURI

Tocătură
pentru p
Altă tocătur